ME731KR
ME732KR
ME733KR

Микроволновая печь

Инструкция пользователя и руководство по приготовлению пищи

удивительные возможности

Благодарим за приобретение данного устройства компании Samsung.

Примите к сведению, что гарантия Samsung НЕ распространяется на вызовы специалиста сервисного центра, осуществляемые с целью получить пояснения по работе изделия, исправить неправильную установку, выполнить нормальную очистку или техническое обслуживание.

Planet First 100 % Recycled Paper

Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

SAMSUNG

ME731KR-L_BWT_DE68-03893U-02_RU.indd 1 2014-07-17 3:53:49

РУССКИЙ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУКЦИИ

Вы приобрели микроволновую печь SAMSUNG. Инструкции по эксплуатации содержат полезные сведения о том, как пользоваться микроволновой печью.

- Меры предосторожности
- Подходящие принадлежности и посуда
- Полезные советы по приготовлению пищи
- Советы по приготовлению пищи

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может стать причиной **серьезной травмы или смерти**.
⚠ ВНИМАНИЕ	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **незначительной травмы или повреждению имущества**.

Предупреждение. Риск возгорания.	Предупреждение. Горячая поверхность.
Предупреждение. Электричество.	Предупреждение. Взрывчатые вещества.
НЕ делать.	НЕ прикасаться.
НЕ разбирать.	Строго следуйте указаниям.
Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.	Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что устройство заземлено.
Обратитесь в сервисный центр за помощью.	Примечание
Важная информация.	

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.

⚠ ПРЕДУПРЕЖЕНИЕ (только для функций микроволновой печи)

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.

ME731KR-L_BWT_DE68-03893U-02_RU.indd 2 2014-07-17 3:53:50

Этот электроприбор предназначен для эксплуатации только в домашних условиях.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и самостоятельное техническое обслуживание не должно выполняться детьми младше 8 лет. Допускается выполнение очистки детьми более старшего возраста под присмотром родителей.

Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.

При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.

Микроволновая печь предназначена для разогревания пищи и напитков. Сушка пищевых продуктов или одежды, а также подогрев грелок, домашних тапок, губок, влажных тканей и др. может привести к травме, возгоранию или пожару.

При появлении дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями следует соблюдать меры предосторожности.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Для предотвращения ожогов содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а перед употреблением необходимо проверить температуру.

Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи.

Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.

Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.

ME731KR-L_BWT_DE68-03893U-02_RU.indd 3 2014-07-17 3:53:50

- Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лицами, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия не контролируются или если они не проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность.
- Следите, чтобы дети не играли с устройством.
- Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Жидкости или другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.
- Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.
- Чтобы обеспечить удобный доступ к внутренней камере печи и области управления, печь необходимо установить в правильном положении на подходящей высоте.
- Перед первым использованием печи поместите в нее емкость с водой и нагревайте в течение 10 минут.
- Если при работе печи появляется странный звук, дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.
- Печь следует установить таким образом, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.
- Микроволновая печь предназначена только для автономной установки, ее нельзя размещать в шкафу

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ (только для функций микроволновой печи) - дополнительно

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, дети должны использовать ее только под присмотром взрослых из-за высоких температур.
- Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.

ME731KR-L_BWT_DE68-03893U-02_RU.indd 4 2014-07-17 3:53:50

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.
- Не допускается использование паровых очистителей.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами.
  Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с прибором.
- Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.
- Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.
- При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.
- При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.
- Держите устройство и кабель в недоступном для детей младше 8 лет месте.
- Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

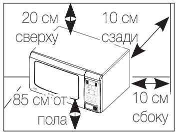
Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса B. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки. Оборудование класса B включает в себя устройства, предназначенные для работы в домашних условиях и использующие электрические сети низкого напряжения в жилых здания.

ME731KR-L_BWT_DE68-03893U-02_RU.indd 5 2014-07-17 3:53:50

УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Установите печь на плоскую ровную поверхность на высоте 85 см от пола. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы выдержать вес печи.

1. При установке печи следует обеспечить ее достаточную вентиляцию, оставив, по крайней мере, 10 см свободного пространства сзади и по бокам печи и 20 см сверху.



2. Извлеките из печи все упаковочные материалы.
3. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Проверьте, что роликовая подставка свободно вращается. (Только для моделей, оборудованных роликовой подставкой)
4. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

☛ Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом. В целях личной безопасности вставляйте кабель только в подходящую заземленную розетку переменного тока.

☛ Не устанавливайте микроволновую печь в жарких или влажных местах, например, рядом с обычной кухонной плитой или батареей отопления. Необходимо принимать во внимание технические требования к источнику питания, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и кабель питания, прилагаемый к печи. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Во избежание скопления жира и частиц продуктов следует регулярно чистить следующие детали микроволновой печи.

- Внутренние и внешние поверхности
- Дверца и уплотнители дверцы
- Вращающийся поднос и роликовые подставки (Только для моделей с вращающимся подносом)

☛ **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и надежно закрывайте дверцу.

☛ Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

1. Для очистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.

ME731KR-L_BWT_DE68-03893U-02_RU.indd 6 2014-07-17 3:53:50

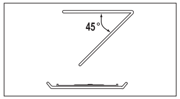
2. Удаляйте брызги и пятна с внутренних поверхностей печи с помощью мыльного раствора и ткани. Промывайте и вытирайте насухо.
3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос печи чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.
4. Тарелку можно мыть в посудомоечной машине по мере необходимости.

СЛЕДИТЕ, чтобы вода не попала в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы следите, чтобы частицы продуктов:

- не накапливались на них;
- не мешали правильно закрывать дверцу.

Выполняйте очистку внутренней камеры после каждого использования печи с помощью мягкого моющего средства. Перед этим дайте стенкам внутренней камеры печи остыть, чтобы избежать ожога.

При чистке верхней части внутренней камеры рекомендуется повернуть нагревательный элемент вниз под углом 45 °, а затем почистить.



(Только для моделей с поворотным нагревателем)

ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

При установке микроволновой печи и ее обслуживании необходимо принять несколько простых мер предосторожности.
Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или погнулся корпус

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей.

НЕ снимайте наружный корпус печи. Если печь неисправна и требует ремонта, или если вы сомневаетесь в ее исправности, выполните следующие действия.

- Отключите ее от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр

Если необходимо поместить печь на временное хранение, выберите сухое не запыленное место. **Причина:** Пыль и влага могут оказать неблагоприятное воздействие на рабочие детали печи.

РУССКИЙ

ME731KR-L_BWT_DE68-03893U-02_RU.indd 7 2014-07-17 3:53:51

РУССКИЙ

Данная микроволновая печь не предназначена для коммерческого использования.

Лампочку не следует заменять самостоятельно из соображений безопасности. Свяжитесь с ближайшим официальным офисом обслуживания клиентов Samsung, чтобы договориться о замене лампочки квалифицированным инженером.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ				
Любые модификации и ремонт электроприбора должны выполняться только квалифицированными специалистами.	✓	✓	✓	✓
Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах в режиме СВЧ.	✓	✓	✓	✓
В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.	✓	✓	✓	✓
Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла, легковоспламеняющимися материалами, в помещениях с высоким уровнем влажности или пыли, в местах, где на него будет воздействовать прямой солнечный свет и вода, а также в зонах возможной утечки бытового газа и на неровной поверхности.	✓	✓	✓	✓
Устройству требуется правильное заземление в соответствии с местными или государственными правилами.	✓	✓	✓	✓
Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу.	✓	✓	✓	✓
Не тяните, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.	✓	✓	✓	✓
В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа и пр.) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к вилке кабеля питания.	✓	✓	✓	✓
Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.	✓	✓	✓	✓
Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.	✓	✓	✓	✓
Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отключите вилку кабеля питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
Устройство не должно подвергаться излишнему физическому воздействию и ударам.	✓	✓	✓	✓
Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи	✓	✓		
Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.	✓	✓	✓	✓
Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.	✓	✓		✓
Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими гнездами, удлинитель или электрический преобразователь.	✓	✓	✓	
Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладывайте его за печью.	✓	✓	✓	
Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, а также незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
Не наносите воду непосредственно на печь.	✓	✓		
Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь и на дверцу печи.	✓	✓	✓	
Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.	✓	✓		
Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, так как пары спирта могу вступить в контакт с нагретыми деталями печи.	✓		✓	✓
Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу - они могут ушибиться или прищемить пальцы.	✓	✓	✓	✓

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому для предотвращения этой ситуации при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения этой ситуации ВСЕГДА выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать температуре возможность выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ. • Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут. • Наложите чистую сухую повязку. • Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов.	✔	✔	✔	✔
Не кладите поднос или полку в воду сразу после приготовления, это может привести к поломке или повреждению.				✔
Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.	✔			✔

ВНИМАНИЕ				
Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т.д. Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки. Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.	✔		✔	✔
Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.	✔		✔	✔
При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.	✔		✔	✔
Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.	✔	✔		
Сырые яйца и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т.д.			✔	✔
Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится.	✔		✔	
Обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.			✔	
Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.			✔	
Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи.			✔	
Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны.	✔			✔
При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. «Установка микроволновой печи»).	✔		✔	
Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.	✔	✔	✔	

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ЭЛЕКТРОМАГНИТНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ (ТОЛЬКО ДЛЯ ФУНКЦИЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ).

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию электромагнитных волн.

(а) Ни при каких обстоятельствах не следует включать печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.

(б) НЕ допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка чистящего средства на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.

(в) НЕ пользуйтесь неисправной печью. Эксплуатация прибора возможна только после проведения ремонта квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия. Особенно важно обеспечить правильное закрытие дверцы печи и следить за исправностью следующих деталей:

(1) дверца (не должна быть погнута);

(2) петли дверцы (не должны быть сломаны или ослаблены);

(3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.

(г) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

Samsung будет взимать плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства и/или утрата аксессуара возникли по вине покупателя. Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

(а) Дверца, ручка, внешняя панель или панель управления с заусенцами, царапинами или признаками физического повреждения.

(б) Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или блок проводов.

- Используйте устройство только по назначению, следуя инструкциям в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. При установке, обслуживании и эксплуатации устройства необходимо руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным.
- Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или воспользуйтесь поиском справочной информации на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.
- Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. И подходит только для домашнего использования. Во избежание ожогов и возгорания не нагревайте ткани и пакеты, наполненные зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности переработки для повторного использования, утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов.

Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

Бизнес-пользователи должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.

СОДЕРЖАНИЕ

Печь.. 11

Панель управления.. 12

Принадлежности.. 12

Установка времени.. 13

Приготовление/Разогрев пищи... 13

Уровни мощности... 14

Настройка времени приготовления пищи 14

Остановка приготовления пищи 14

Настройка режима энергосбережения 14

Использование функции приготовления русских блюд................................. 15

Мгновенное приготовление русских блюд/приготовление 15

Использование функции ускоренной автоматической разморозки 20

Параметры ускоренной разморозки 21

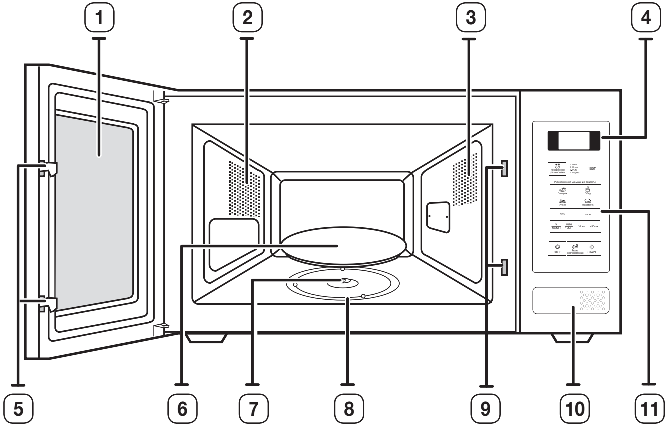
Приготовление пищи в несколько этапов 21

Руководство по выбору посуды 22

Что делать, если имеются сомнения или возникла проблема........................ 23

Технические характеристики 24

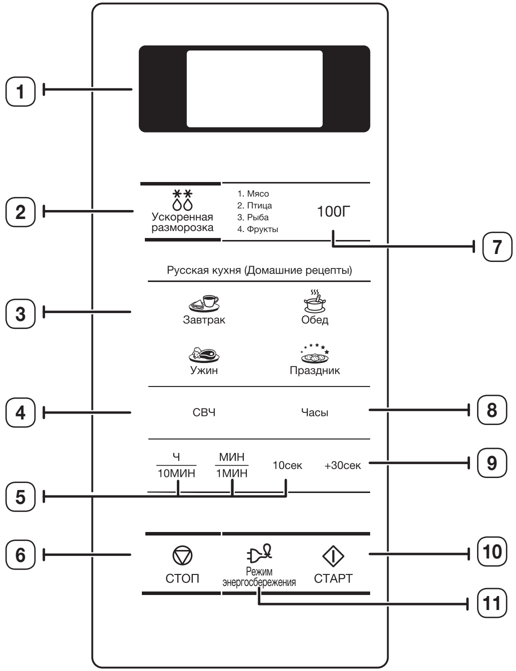
ПЕЧЬ



1. ДВЕРЦА
2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
3. ПОДСВЕТКА
4. ДИСПЛЕЙ
5. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ
6. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС
7. МУФТА
8. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА
9. ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ ФИКСАТОРОВ
10. КНОПКА ОТКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ
11. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

РУССКИЙ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

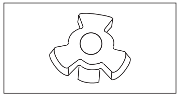


1. ДИСПЛЕЙ
2. КНОПКА УСКОРЕННАЯ РАЗМОРОЗКА
3. КНОПКА АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РУССКИХ БЛЮД
4. КНОПКА СВЧ
5. КНОПКИ УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ
6. КНОПКА СТОП/ОТМЕНА
7. ВЫБОР ВЕСА
8. НАСТРОЙКА ЧАСОВ
9. КНОПКА +30 сек
10. КНОПКА СТАРТ
11. КНОПКА ВКЛЮЧЕНИЯ РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

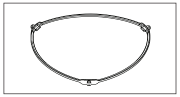
В зависимости от модели в комплектацию входит несколько принадлежностей, которые выполняют различные функции.

1. **Муфта** — уже закреплена на валу двигателя в основании печи.

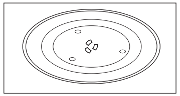
   Цель: Муфта вращает поднос.

2. **Роликовая подставка** — устанавливается в центре печи.

   Цель: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.

3. **Вращающийся поднос** — устанавливается на роликовую подставку так, чтобы его центр совпал с муфтой.

   Цель: Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.

☛ **НЕ** используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

ME731KR-L_BWT_DE68-03893U-02_RU.indd 12 2014-07-17 3:53:54

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Данная микроволновая печь оснащена встроенными часами. При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени «:0», «88:88» или «12:00».
Установите текущее время. Часы могут показывать время в 24-часовом или 12-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях.

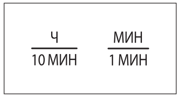
- При первоначальной установке микроволновой печи
- После сбоя электропитания в сети переменного тока

Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее, и наоборот.

1. **Чтобы установить время в...**

   24-часовом формате
   12-часовом формате
   Нажмите кнопку **Часы** один или два раза.

2. Выберите часы с помощью кнопки «h» (часы), а минуты — с помощью кнопки «min» (мин).



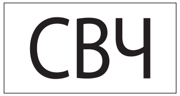
3. Когда на дисплее появится правильное время, нажмите кнопку **Часы**, чтобы часы начали работать.

   Результат: Индикация времени отображается, когда печь не используется.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ ПИЩИ

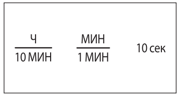
Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи.
ОБЯЗАТЕЛЬНО проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра.
Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **Уровень мощности**.



   Результат: Отобразится значение мощности 800 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи):
   Выберите необходимый уровень мощности, нажимая кнопку **Уровень мощности**, пока на дисплее не отобразится соответствующее значение мощности.
   См. таблицу уровней мощности на следующей странице.

2. Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10 мин**, **1 мин** и **10 с**.



3. Нажмите кнопку **СТАРТ** (◇).

   Результат: Включится лампа освещения и начнет вращаться поднос.
   Начнется приготовление пищи, и по его окончании печь выдаст четыре звуковых сигнала.

Никогда не включайте микроволновую печь, если она пустая.

УРОВНИ МОЩНОСТИ

Можно выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.

Уровень мощности	Выходная мощность
ВЫСОКИЙ	800 Вт
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	600 Вт
СРЕДНИЙ	450 Вт
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	300 Вт
РАЗМОРОЗКА (❄)	180 Вт
НИЗКИЙ	100 Вт

Если выбран более высокий уровень мощности, время приготовления необходимо уменьшить.

Если выбран более низкий уровень мощности, время приготовления необходимо увеличить.

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Время приготовления пищи можно увеличивать нажатием кнопки **+30 сек**, добавляя каждым нажатием 30 секунд времени приготовления.

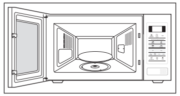
1. Нажмите кнопку **+30 сек** один раз, чтобы добавить 30 секунд.

2. Нажмите кнопку **СТАРТ** (◇).

ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Работу печи можно остановить в любой момент, чтобы проверить состояние пищи.

1. Временная остановка;
Откройте дверцу.



Результат: Процесс приготовления пищи остановится. Чтобы возобновить процесс приготовления, снова закройте дверцу и нажмите кнопку **СТАРТ** (◇).

2. Полная остановка;
Нажмите кнопку **СТОП** (▽).

Результат: Процесс приготовления будет остановлен. Чтобы сбросить параметры приготовления, снова нажмите кнопку **СТОП** (▽).

Параметры можно сбросить перед началом процесса готовки, просто нажав кнопку **СТОП** (▽).

НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

Данная печь оснащена режимом энергосбережения. Данный режим позволяет экономить электроэнергию, когда печь не используется. Нормальное состояние – режим ожидания с отображением часов.

- Нажмите кнопку **Режим энергосбережения** ( ).
  Результат: Дисплей выключен.
- Чтобы выйти из режима энергосбережения, откройте дверцу или нажмите кнопку **Режим энергосбережения ( )**, после этого на дисплее отображается текущее время. Печь готова к использованию.

ME731KR-L_BWT_DE68-03893U-02_RU.indd 14 2014-07-17 3:53:55

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РУССКИХ БЛЮД

При использовании функции приготовления русских блюд время начала приготовления устанавливается автоматически, и кнопку пуска нажимать не требуется. Можно настроить количество порций, нажав кнопку приготовления русских блюд соответствующее число раз.
Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **приготовления русских блюд** (Завтрак/Обед/Ужин/Праздник) соответствующее число раз.

2. Нажмите кнопку **СТАРТ** (◇).

Результат: По окончании:
1) Печь выдаст четыре звуковых сигнала.
2) Сигнал, напоминающий об окончании приготовления, прозвучит 3 раза. (один раз каждую минуту)
3) Затем вновь отобразится текущее время.

Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

МГНОВЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РУССКИХ БЛЮД/ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В следующей таблице представлены различные программы приготовления традиционных русских блюд с указанием количества продуктов, времени выдержки и соответствующих рекомендаций.

1. ЗАВТРАК

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	**Каша овсяная**	200 г	Овсяные хлопья «Геркулес» – 30 г Сахар – 5 г Соль – 0,5 г Кипящая вода – 150 мл Холодное молоко – 50 мл
	< Рекомендации >		
	Высыпьте хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте кипяток и хорошо перемешайте. Накройте пленкой с проколотыми отверстиями. Начните приготовление. После звукового сигнала выньте кашу из печи. Добавьте молоко и хорошо перемешайте. Накройте крышкой и продолжите процесс приготовления.		
2	**Каша гречневая**	200 г	Гречневая крупа – 100 г Соль – 2 г Кипящая вода – 300 мл
	< Рекомендации >		
	Высыпьте гречневую крупу в глубокую чашу и добавьте соль. Добавьте кипящую воду и хорошо перемешайте. Накройте глубокой крышкой. Начните приготовление.		
3	**Яйцо-пашот**	1 шт.	Яйца – 1 шт. Вода – 150 мл Русский уксус 9% – 10-15 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите чашу с водой и уксусом в микроволновую печь. Доведите воду до кипения. После звукового сигнала выньте чашу с водой и уксусом из печи. Помешивая вилкой воду так, чтобы в центре образовалась воронка, влейте в нее яйцо без скорлупы. Продолжите процесс приготовления.		

ME731KR-L_BWT_DE68-03893U-02_RU.indd 15 2014-07-17 3:53:55

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4	**Сосиски с зеленым горошком**	Сосиски – 2 шт. Горячий горошек -132 г	Сосиски – 2 шт. по 50 г Сливочное масло – 5 г Консервированный горошек -135 г (без жидкости)
	< Рекомендации >		
	Снимите оболочку с сосисок, проколите их вилкой и положите на глубокую чашу, добавив сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Начните приготовление.		
5	**Омлет**	130-135 г	Яйца – 3 шт.; молоко – 30 мл; соль – 2 г
	< Рекомендации >		
	Взбейте яйца с молоком и солью и вылейте полученную массу в тарелку. Начните приготовление.		
6	**Кекс**	180 г	Сахар – 45 г; ванильный сахар – 5 г Сливочное масло – 40 г; яйцо – 1/2 шт. Молоко – 30 мл; разрыхлитель – 3 г Мука – 100 г
	< Рекомендации >		
	Хорошо перемешайте сахар, ванильный сахар и сливочное масло. Добавьте взбитое яйцо. Добавьте все остальные ингредиенты. Поместите полученную массу в смазанную чашу. Начните приготовление. Дайте кексу остыть, прежде чем вынуть его из чаши.		
7	**Лимонные шарики**	190 г (5 шт.)	Мука – 100 г; сливочное масло – 50 г Сахар – 40 г; яичный желток – 1 шт. Теплая вода – 1 ст. л. Цедра лимона. Для глазировки: яичный желток – 1 шт.; сахарная пудра – 3-5 г.
	< Рекомендации >		
	Хорошо перемешайте все ингредиенты. Сделайте пять шариков. Выложите их на пергаментную бумагу. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, смажьте шарики сверху яичным желтком, посыпьте сахарной пудрой и продолжите приготовление. Дайте им остыть.		

2. ЛАНЧ

Обед

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	**Борщ**	340 г	(1) Тертая свекла – 50 г / Нашинкованная капуста – 20 г / Тертая морковь – 15 г / Нашинкованный лук – 10 г / Томатная паста – 15 г / Сахар – 5 г / Кипящая вода – 300 мл (2) Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 300 мл / Лавровый лист – 1шт / Русский уксус 9% – 5 мл (по желанию)
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты (1) в большую чашу и добавьте кипящую воду. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, хорошо перемешайте содержимое чаши, добавьте бульон и лавровый лист (2). Продолжите процесс приготовления.		
2	**Мясная солянка**	340 г	(1) Нашинкованный лук – 45 г Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 350 мл (2) Каперсы – 7 г Тертый соленый огурец – 50 г Томатная паста – 10 г; маслины – 16 г Жидкость от маслин – 20 мл Лавровый лист – 1 шт.; мясное ассорти – 30 г Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 415 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите лук в большую чашу, добавьте кипящий бульон (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте остальные ингредиенты (2). Хорошо все перемешайте, добавьте бульон, лавровый лист и продолжите процесс приготовления.		
3	**Куриный суп с лапшой**	350 г	Вермишель – 10 г / Куриное филе – 50 г Тертая морковь – 15 г / Нашинкованный лук –10 г / Куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 440 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите вермишель в большую чашу, добавьте кипящий бульон и все остальные ингредиенты. Хорошо перемешайте и начните приготовление.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4	**Свиная шейка с горчицей**	250 г	(1) Шейка свиная – 150 г Тертая морковь – 20 г Нашинкованный лук – 20 г Куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 100 мл (2) Смесь для соуса: Мука – 5 г Дижонская горчица – 20 г Сметана – 30 г / Вода – 50 мл
	< Рекомендации >		
	Порежьте мясо длинными кусочками, подготовьте овощи и добавьте куриный бульон (1). Хорошо перемешайте и начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с мясом, перемешайте и продолжите процесс приготовления.		
5	**Мясные Ёжики**	220 г	(1) Мясной фарш (говядина и свинина) – 120 г (разделите на три части) Обычный отваренный рис – 40 г Соль – 1 г / Молотый черный перец – 1/2 г Нашинкованный лук – 20 г Мелко рубленый чеснок – 3 г Куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 75 мл (2) Смесь для соуса: Мука – 5 г / Томатная паста – 10 г Вода – 40 мл
	< Рекомендации >		
	Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и вручную перемешайте. Слепите три шарика. Положите лук и чеснок в глубокую тарелку. На них положите мясные шарики и добавьте бульон. Поместите тарелку в печь.(1) Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса.(2) Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с мясными шариками. Переверните шарики и продолжите процесс приготовления.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
6	**Фруктовый компот**	200 мл	Курага – 25 г Чернослив - 20 г Сушеные яблоки – 15 г Сахар – 10 г Лимонная кислота – 2 щепотки Кипящая вода – 450 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящую воду. Начните приготовление.		
7	**Суп из овощей**	350 г	Замороженные овощи – 150 г Овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 250 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.		
8	**Пельмени**	185 г (15 шт.)	Замороженные пельмени – 15 шт. (10 г – 12 г одна шт.) Куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 500 мл Черный перец горошком – 3-5 шт. Лавровый лист – 1 шт.
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в большую глубокую чашу и добавьте кипящий бульон. Перемешайте. Накройте пленкой с проколотыми отверстиями. Начните приготовление.		

РУССКИЙ

3. ОБЕД

Ужин

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	**Куриные ножки с черносливом**	325 г 2 шт.	Нашинкованный лук – 15 г Нашинкованная морковь – 20 г Куриные ножки – 2 шт. (160-180 г) Чернослив – 5-7 шт. (50 г) Куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 200 мл
	< Рекомендации >		
	Положите лук и морковь в глубокую тарелку. Сверху положите куриные ножки, добавьте чернослив и бульон. Поместите тарелку в микроволновую печь. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните ножки и продолжите процесс приготовления.		
2	**Вареная индейка с овощами**	315 г	Филе индейки – 150 г Нашинкованный цуккини – 50 г Нашинкованный лук – 15 г Нашинкованная морковь – 20 г Куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 150 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в глубокую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните кусочки филе, перемешайте овощи и продолжите процесс приготовления.		
3	**Картофель, запеченный целиком**	140-180 г 1-2 шт.	Крупный картофель – 160 г – 200 г; 1-2 шт.
	< Рекомендации >		
	Помойте картофель и счистите кожуру. Поместите его в микроволновую печь. Начните приготовление. Перед подачей на стол добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4	**Рататуй**	260 г	Нарезанный кубиками цуккини – 100 г Нарезанная кубиками морковь – 60 г Нарезанный кубиками болгарский перец – 75 г Нарезанный кубиками лук – 45 г Мелко рубленый чеснок – 6 г Томатная паста – 10 г (для вкуса можно добавить майоран или базилик) Овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 130 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в глубокую тарелку. (Добавьте майоран и базилик). Хорошо перемешайте. Начните приготовление.		
5	**Рыба по-старорусски**	340 г	(1) Нашинкованная свекла – 30 г Нашинкованная морковь – 30 г Нашинкованный лук – 15 г Рыбный\куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 200 мл (2) Смесь для соуса: Мука – 10 г / Томатная паста – 10 г Сметана – 30 г / Вода – 50 мл (3) Филе карпа или судака – 150 г Лавровый лист – 1 шт.
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в глубокую чашу и добавьте кипящий бульон.(1) Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, перемешайте смесь для соуса, овощи и бульон.(2) Добавьте рыбу и лавровый лист (3). Продолжите процесс приготовления.		
6	**Стейк-бабочка из лосося**	125 г	Стейк лосося в форме бабочки – 150-170 г Соль – 1 г; вода – 20 г (Сок лимона или апельсина на выбор – 10 г)
	< Рекомендации >		
	Приправьте стейк лосося. Поместите его в чашу и добавьте воды. (При желании можно добавить сок). Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
7	**Рыба на пару со сливочным соусом**	120 г + 53 г соуса	Филе трески – 140-150 г (или филе судака) Лимон – 10 г (выжатый сок) Соль – 1 г / Вода – 20 г Лавровый лист – 1 шт. Соус: Крутое яйцо – 20 г (1\2 яйца) Рубленая петрушка – 3-5 г Сливочное масло – 30 г (микроволновая печь 800 Вт – 1 мин)
	< Рекомендации >		
	Приправьте рыбное филе. Поместите его в чашу и добавьте воды. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление. Отдельно приготовьте соус. Сварите яйцо и порежьте его небольшими кубиками. Порубите петрушку и растопите сливочное масло. Смешайте все ингредиенты и поместите сверху на рыбу.		

4. ПРАЗДНИЧНЫЕ БЛЮДА

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	**Рыба по-московски**	270 г	(1) Шампиньоны – 30 г Филе судака – 150 г; растительное масло – 5 г (2) Сметана – 15 г (3) Круглые ломтики печеного картофеля – 2 шт. по 60-70 г; сметана – 15 г; соль – 5 г / Молотый белый перец – 1/2 г / Тертый сыр – 25 г
	< Рекомендации >		
	Положите грибы в глубокую чашу, рядом положите рыбу. Полейте растительным маслом (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, положите половину порции сметаны в другую глубокую чашу (в центр)(2). Выложите в эту сметану грибы. Положите туда же рыбу. Приправьте. Разложите вокруг рыбы картофель. Картофель посыпьте сыром (3). Продолжите процесс приготовления.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2	**Перец фаршированный**	480-500 г 2 шт.	(1) Болгарский перец – 2 шт. по 80 г / Мясной фарш (говядина и свинина) – 150-190 г (разделите на две части) Обычный отваренный рис – 10-20 г / Соль – 5 г; черный молотый перец – 1/2 г Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 150 мл (2) Смесь для соуса: Мука – 5 г; томатная паста – 10 г / Вода – 50 мл
	< Рекомендации >		
	Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и вручную перемешайте. Удалите у перца сердцевину и семена. Заполните перец мясом. Поместите его в глубокую чашу и добавьте бульон (1). Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с фаршированным перцем. Переверните перец и продолжите процесс приготовления.		
3	**Форель с овощами**	210 г-240 г	Сливочное масло – 10 г (2 x 5 г) Нашинкованная морковь – 35 г Нашинкованный лук – 25 г Мелко рубленый чеснок – 3 г Рубленные листья сельдерея – 5 г Форель – 1 шт. – 220-250 г Соль – 1 г Молотый белый перец – 1/2 г Сливочное масло – 5 г
	< Рекомендации >		
	Смажьте центр пергаментной бумаги сливочным маслом. Выложите на бумагу морковь, лук, чеснок и сельдерей. На овощи поместите приправленную форель. Смажьте сливочным маслом верхнюю часть рыбы. Накройте бумагой. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.		

ME731KR-L_BWT_DE68-03893U-02_RU.indd 19 2014-07-17 3:53:56

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4	**Стейк из лосося на пару**	150 г-170 г	Стейк лосося с костями и кожей – 200-250 г / Соль – 1 г / Лимон – 15 г (сок лимона) / Вода – 20 г
	< Рекомендации >		
	Приправьте стейк лосося. Поместите его в чашу и добавьте воды. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.		
5	**Азу**	250 г	(1) Шейка свиная куском – 170 г Нашинкованный лук – 20 г Куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 100 мл (2) Смесь для соуса: Мука – 5 г Томатная паста – 15 г / Вода – 50 мл Тертые соленые огурцы – 30 г
	< Рекомендации >		
	Поместите мясо и лук в глубокую чашу и добавьте бульон.(1) Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните мясо и добавьте смесь для соуса (2) к овощам, бульону и мясу. Все перемешайте и продолжите процесс приготовления.		
6	**Судак с помдорами и сыром**	150 г	Филе судака – 80-100 г (или карпа) Майонез – 10 г / Соль – 1 г Помидоры, нарезанные кружочками – 50 г / Тертый сыр – 20 г
	< Рекомендации >		
	Смажьте майонезом и посолите филе рыбы. Положите на рыбу помидоры, наколов их зубочисткой. Сверху посыпьте сыром. Поместите на тарелку и начните приготовление. Извлеките зубочистку.		
7	**Клюквенный морс**	200 мл	Замороженная клюква - 50 г Сахар - 35 г / Вода - 200 мл
	< Рекомендации >		
	Измельчите замороженную клюкву с помощью миксера. Поместите все ингредиенты в большую чашу. Начните приготовление. Охладите и процедите.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
8	**Печенье**	160 г (2 x 80 г)	Мука – 85 г / Сахарная пудра – 25 г Сливочное масло – 50 г Яйцо – 1/2 шт. / Соль – 1 г
	< Рекомендации >		
	Хорошо перемешайте муку, сахарную пудру и сливочное масло. Добавьте соль и яйцо. Хорошо перемешайте. Разделите тесто на два круглых плоских печенья. Поместите их на подставку поворотная плита, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление.		

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ УСКОРЕННОЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ

Функция автоматического ускоренного размораживания позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу или фрукты/ягоды.
Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

Пользуйтесь посудой, предназначенной для использования в микроволновых печах.

Сначала поместите замороженный продукт в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **Ускоренная разморозка** (⁂).

Результат: На дисплее появится следующая индикация.

Нажмите кнопку **Ускоренная разморозка** (⁂) один или более раз в зависимости от типа размораживаемого продукта. Дополнительные сведения см. в таблице на следующей странице.

2. Выберите вес продукта, нажимая кнопку **100 г**. Максимально допустимый вес — 1500 г.

3. Нажмите кнопку **СТАРТ** (◇).

Результат:

- Начинается размораживание продуктов.
- Во время размораживания печь подает звуковые сигналы, напоминая о том, что нужно перевернуть продукты.
- Снова нажмите кнопку **СТАРТ** (◇) для завершения процесса разморозки.

Продукты можно также размораживать, не используя автоматические параметры. Для этого выберите функцию приготовление/разогрев в режиме СВЧ и уровень мощности 180 Вт. Подробную информацию см. в разделе «Приготовление/Разогрев пищи» на стр. 13.

ПАРАМЕТРЫ УСКОРЕННОЙ РАЗМОРОЗКИ

В таблице ниже представлены разные программы режима автоматической ускоренной разморозки, объем продукта, время выдержки и соответствующие рекомендации. Перед размораживанием следует удалить упаковку. Положите мясо, птицу, рыбу или фрукты/ягоды на керамическую тарелку.

Код/ Продукты	Порция (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
1. Мясо	200-1500	20-90	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша.
2. Птица	200-1500	20-90	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и отдельных частей.
3. Рыба	200-1500	20-80	Хвост рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе.
4. Фрукты/ Ягоды	100-600	5-20	Равномерно разложите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В НЕСКОЛЬКО ЭТАПОВ

Микроволновую печь можно запрограммировать для приготовления пищи максимум в три этапа.

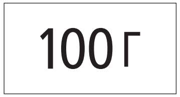
Пример: Необходимо разморозить пищу и приготовить ее, не изменяя параметры работы печи по завершении каждого этапа. Можно, например, разморозить и приготовить рыбу весом 500 г в следующие три этапа.

- Разморозка
- Приготовление I
- Приготовление II

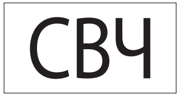
При приготовлении пищи в несколько этапов можно выбрать два или три этапа. При выборе трех этапов первым должна быть разморозка. Не нажимайте кнопку **СТАРТ** (◇), пока не будет настроен последний этап.

1. Нажмите кнопку **Ускоренная Разморозка** ( ) один или несколько раз.

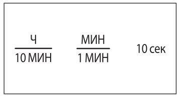
2. Задайте вес продуктов нажатием кнопок **100 г** необходимое количество раз (500 г в рассматриваемом примере).



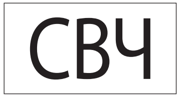
3. Нажмите кнопку **Уровень мощности**.
Режим СВЧ (I):
; при необходимости настройте уровень мощности с помощью кнопки **Уровень мощности**.
(в данном примере: 600 Вт).



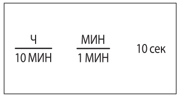
4. Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10 мин.**, **1 мин.** и **10 с** необходимое количество раз (в данном примере необходимо выбрать 4 минуты).



5. Нажмите кнопку **Power Level(СВЧ)**.
Режим СВЧ (I) :
; при необходимости настройте уровень мощности с помощью кнопки **Уровень мощности**. (в данном примере: 450 Вт).



6. Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10 мин.**, **1 мин.** и **10 с** необходимое количество раз (в данном примере необходимо выбрать 5 минуты).



7. Нажмите кнопку **СТАРТ** ( ).
Результат: Три режима [разморозка и приготовление (I, II)] будут включены по очереди. В зависимости от выбранного режима разморозки печь может подавать звуковые сигналы, напоминая о том, что нужно перевернуть продукты.
- По завершении процесса приготовления печь подаст 4 звуковых сигнала.

РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поглощаясь ею. Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда помечена, как предназначенная для использования в микроволновых печах, то ее можно использовать. В следующей таблице приведена информация о различных типах кухонных принадлежностей, возможности и способах их использования в микроволновой печи.

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓ ✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги.
Тарелка для подрумянивания	✓	Не разогревайте более восьми минут.
Фарфор и керамика	✓	Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэфирного волокна	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Риск возгорания.
• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стеклянная посуда		
• Посуда, предназначенная для разогрева с последующей подачей на стол	✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки.
• Тонкостенная стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
• Стеклянные банки	✓	Следует снять крышку. Подходят только для разогрева.
Металл		
• Блюда	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
• Пакеты для заморозки с проволочной обвязкой	✗	
Бумага		
• Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная бумага	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Пластик		
• Контейнеры	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
• Липкая пленка	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
• Пакеты для заморозки	✓✗	Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ **: Рекомендуется**

✓✗ **: Использовать с осторожностью**

✗ **: Не рекомендуется**

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ИМЕЮТСЯ СОМНЕНИЯ ИЛИ ВОЗНИКЛА ПРОБЛЕМА

Если возникла какая-либо из проблем, перечисленных ниже, попробуйте предлагаемые решения.

Это нормальное явление.

- Образование конденсата внутри печи.
- Воздушный поток вокруг дверцы и корпуса.
- На дверце и корпусе присутствуют световые блики.
- Выход пара по периметру дверцы или из вентиляционных отверстий.

Печь не начинает работать при нажатии кнопки (⟐).

- Плотно ли закрыта дверца?

Пища оказывается совершенно не готовой.

- Правильно ли установлено время, и нажата ли кнопка (⟐)?
- Закрыта ли дверца?
- Возможно, произошла перегрузка электрической сети, что привело к сгоранию плавкого предохранителя либо срабатыванию автомата защиты?

Продукт либо не готов, либо передержан.

- Правильно ли установлено время приготовления для данного типа пищи?
- Правильно ли установлен уровень мощности?

В печи наблюдается искрение и потрескивание (образование дуги).

- Возможно, используется посуда с металлической отделкой?
- Возможно, в печи оставлена вилка или другая металлическая посуда?
- Возможно, алюминиевая фольга находится слишком близко к внутренним стенкам?

Лампочка не работает.

- Из соображений безопасности не заменяйте лампочку самостоятельно. Свяжитесь с ближайшим авторизованным центром поддержки покупателей Samsung, чтобы организовать замену лампочки квалифицированным техническим специалистом.

Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров.

- При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление. Чтобы решить эту проблему, установите печь вдали от телевизоров, радиоприемников и антенн.

ME731KR-L_BWT_DE68-03893U-02_RU.indd 23 2014-07-17 3:53:57

- Если микропроцессор печи реагирует на помехи, показания дисплея могут быть сброшены. Для решения данной проблемы отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вновь вставьте ее в розетку. Вновь установите время.

Если с помощью описанных выше инструкций не удалось устранить проблему, обратитесь в местный центр по обслуживанию клиентов компании SAMSUNG.
Ознакомьтесь со следующими сведениями.

- Номер модели и серийный номер обычно указаны на задней панели микроволновой печи.
- Подробные сведения о гарантии
- Подробное описание проблемы

Затем обратитесь к местному дилеру или в службу послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.

Подлежит использованию по назначению в нормальных условиях
Срок службы: 7 лет

	Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствие с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции.
	Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компания SAMSUNG постоянно совершенствует свою продукцию. Характеристики устройства и настоящая инструкция могут быть изменены без предварительного уведомления.

Модель	**ME731KR, ME732KR, ME733KR**
Источник питания	230 В — 50 Гц
Потребление электроэнергии Микроволновая печь	 1150 Вт
Производимая мощность	100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75S(31)
Метод охлаждения	Двигатель вентилятора
Размеры (Ш x В x Г) Внешние Внутренняя камера печи	 489 x 275 x 320 мм 330 x 211 x 309 мм
Объем	20 литров
Вес Нетто	 прибл. 11,5 кг

※ **оборудование класса I**

ЗАМЕТКИ

ЗАМЕТКИ

ME731KR-L_BWT_DE68-03893U-02_RU.indd 25 2014-07-17 3:53:57

ЗАМЕТКИ

ЗАМЕТКИ

ME731KR-L_BWT_DE68-03893U-02_RU.indd 26 2014-07-17 3:53:57

ЗАМЕТКИ

ЗАМЕТКИ

SAMSUNG

EAC

Производитель : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Электроникс Ко., Лтд

Адрес производителя :
(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу,Сувон-си,
Гйонгги-до, Корея, 443-742

Адрес мощностей производства :
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21,
ИНДАСТРИАЛ ПАРК, 42000
ПОРТ КЛАНГ, СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ

Страна производства : Малайзия

Импортер в России :
ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»
Адрес: 125009, г. Москва, Россия, ул. Воздвиженка 10, 4 этаж

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-03893U-02

ME731KR-L_BWT_DE68-03893U-02_RU.indd 28 2014-07-17 3:53:57

ME731KR
ME732KR
ME733KR

Мікрохвильова піч

Інструкція користувача і посібник із приготування їжі

Зверніть увагу на те, що гарантія Samsung НЕ поширюється на дзвінки в центр обслуговування, що стосуються пояснень щодо принципів роботи виробу, коригування неправильного встановлення виробу або чищення чи технічного обслуговування.

Planet First 100 % Recycled Paper

Цей посібник виготовлено виключно із переробленого паперу.

уявіть можливості

Дякуємо за придбання цього виробу компанії Samsung.

SAMSUNG

ME731KR-L_BWT_DE68-03893U-02_UK.indd 1 2014-07-17 3:51:12

УКРАЇНСЬКА

КОРИСТУВАННЯ ЦІЄЮ ІНСТРУКЦІЄЮ

Ви придбали мікрохвильову піч компанії SAMSUNG. В інструкції користувача міститься корисна інформація щодо приготування їжі в цій мікрохвильовій печі:

- Правила техніки безпеки
- Відповідні приладдя і посуд для приготування їжі
- Корисні поради щодо приготування
- Поради щодо приготування

ПОЯСНЕННЯ СИМВОЛІВ І ПІКТОГРАМ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ	Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки, які можуть призвести до **серйозної травми або смерті користувача**.
УВАГА	Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки можуть призвести до **отримання незначної травми або пошкодження майна**.

Попередження; небезпека пожежі	Попередження; гаряча поверхня
Попередження; електрика	Попередження; вибухонебезпечна речовина
НЕ намагайтеся виконати цю дію.	НЕ торкайтесь.
НЕ розбирайте виріб.	Чітко дотримуйтеся вказівок.
Вийміть штепсель із розетки.	Перевірте, чи виріб заземлено, щоб уникнути ураження електричним струмом.
Зателефонуйте до центру обслуговування по допомогу.	Примітка
Важлива інформація	

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТНЬОМУ.

Постійно дотримуйтесь цих заходів безпеки.

Перш ніж використовувати піч, упевніться, що дотримано поданих далі вказівок.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ (лише для режиму мікрохвиль)

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Якщо пошкоджено дверцята або ущільнювачі дверцят, піч не можна використовувати до тих пір, поки її не полагодить спеціаліст.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Для осіб, які не є спеціалістами, небезпечно проводити обслуговування та ремонт, що включає зняття кришки, яка захищає від впливу мікрохвиль.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Рідини та інші продукти не можна розігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.

Цей пристрій призначено виключно для побутового використання.

ME731KR-L_BWT_DE68-03893U-02_UK.indd 2 2014-07-17 3:51:13

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм лише, якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям гратися з цим пристроєм. Діти не повинні чистити та обслуговувати цей пристрій, якщо лише їм не більше 8 років і вони не перебувають під наглядом дорослих.

Використовуйте лише посуд і приладдя, призначені для мікрохвильових печей.

Нагріваючи їжу у пластиковому чи паперовому посуді, необхідно час від часу заглядати в піч, оскільки посуд може зайнятися.

Ця мікрохвильова піч призначена для розігрівання продуктів і напоїв. Висушування продуктів або одягу, підігрівання подушечок для обігрівання, тапочок, губок, вологих ганчірок і подібних предметів може призвести до травмування, займання або пожежі.

Якщо побачите чи почуєте дим, вимкніть піч і від'єднайте кабель від розетки. Не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло без доступу кисню.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Щоб запобігти опікам, вміст пляшок із молоком і баночок із дитячим харчуванням необхідно перемішувати та збовтувати, а також перевіряти його температуру перед годуванням дитини.

Не можна нагрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання.

Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.

Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.

Цей пристрій не розраховано для встановлення у транспортних засобах, трейлерах тощо.

ME731KR-L_BWT_DE68-03893U-02_UK.indd 3 2014-07-17 3:51:13

- Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися піччю.
- За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не гралися з пристроєм.
- Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Рідини або інші продукти не можна розігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.
- Пристрій не можна мити під струменем води.
- Цю піч потрібно встановлювати у правильному напрямку і на такій висоті, щоб отримати легкий доступ до камери і панелі керування.
- Перш ніж використовувати піч вперше, слід підігріти в ній воду протягом 10 хвилин.
- Якщо з печі чути незрозумілий шум, запах горілого чи видно дим, негайно від'єднайте штепсель від мережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.
- Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки.
- Мікрохвильову піч слід ставити лише на полицю або на шафку, в жодному разі не в шафку

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ (лише для режиму печі) – елемент додаткової комплектації

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Коли мікрохвильова піч працює в комбінованому режимі, діти можуть користуватися нею тільки під наглядом дорослих через високі температури.
- Під час використання пристрій нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині пристрою.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Не підпускайте до печі малих дітей.
- Не використовуйте очищувач парою.

ME731KR-L_BWT_DE68-03893U-02_UK.indd 4 2014-07-17 3:51:13

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Пристрій і його легкодоступні частини нагріваються під час використання.
Уникайте контакту з нагрівальними елементами.
Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.

Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм лише, якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування.
Не дозволяйте дітям гратися з цим пристроєм.
Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих.

Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.

Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися.

Під час роботи дверцята і зовнішня поверхня можуть сильно нагріватися.

Слідкуйте, щоб пристрій і його кабель живлення перебували поза межами досяжності дітей молодших 8 років.

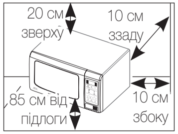
Пристрої не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

Цей виріб є пристроєм 2-ї групи класу B, що працює в діапазоні ISM. Друга група включає всі пристрої, які працюють в діапазоні ISM, у яких виробляється та/або використовується радіочастотна енергія у вигляді електромагнітного випромінювання для обробки матеріалів, а також електроерозійні верстати (EDM) та пристрої для електродугового зварювання.
Пристрої класу B призначені для побутового використання та в установах, під’єднаних до електромережі з низькою напругою.

ME731KR-L_BWT_DE68-03893U-02_UK.indd 5 2014-07-17 3:51:13

ВСТАНОВЛЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Встановіть піч на пласку рівну поверхню на висоті приблизно 85 см від підлоги. Поверхня має бути достатньо стійкою, щоб витримати вагу печі.



1. Встановлюючи піч, забезпечте відстань між піччю та іншими предметами не менше 10 см для задніх і бокових стінок та 20 см для верхньої кришки печі задля нормальної вентиляції.
2. Вийміть з печі всі пакувальні матеріали.
3. Встановіть роликову опору і скляну тарілку. Упевніться, що тарілка вільно обертається (лише для моделей із тарілкою, що обертається).
4. Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки.

☛ Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст. З міркувань особистої безпеки під'єднайте кабель до належно заземленої розетки мережі змінного струму.

☛ Не встановлюйте мікрохвильову піч у спекотному або вологому місці, наприклад поряд зі звичайною кухонною плитою або радіатором опалення.

Необхідно враховувати характеристики живлення печі; будь-який подовжувач має відповідати тим самим вимогам, що й кабель живлення з комплектації. Перед першим використанням мікрохвильової печі протріть внутрішні поверхні та ущільнювач дверцят вологою ганчіркою.

ЧИЩЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Для запобігання накопичуванню жиру і часточок їжі слід регулярно мити такі деталі мікрохвильової печі:

- внутрішні і зовнішні поверхні
- дверцята і ущільнювачі дверцят
- скляну тарілку і роликову опору (лише для моделей із тарілкою, що обертається)

☛ **ЗАВЖДИ** перевіряйте, чи ущільнювачі дверцят чисті і дверцята закриваються належним чином.

☛ Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.

1. Чистьте зовнішні поверхні м'якою ганчіркою і теплим мильним розчином. Сполосніть і висушіть.
2. Бризки та забруднення всередині печі можна усунути, змочивши ганчірку у воді з миючим засобом. Сполосніть і висушіть.

3. Щоб вимочити засохлі часточки їжі і усунути запах, поставте горня з розведеним лимонним соком у піч, і нагрівайте упродовж десяти хвилин за максимального рівня потужності.

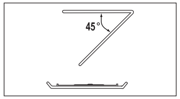
4. Мийте тарілку, яку можна мити у посудомийній машині, як тільки виникає така потреба.

НЕ допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори. **НІКОЛИ** не використовуйте абразивні засоби чи хімічні розчини. Будьте особливо обережні, коли чистите ущільнювачі дверцят, щоб часточки їжі:

- не накопичувались на них
- не заважали належному закриванню дверцят

Чистьте внутрішню камеру мікрохвильової печі після кожного використання за допомогою м’якого розчину миючого засобу, але перш ніж чистити, дайте печі охолонути, щоб уникнути травмування.

Під час чищення верхньої частини внутрішньої камери зручніше повернути нагрівальний елемент вниз на 45 °, а тоді чистити його.



(лише для моделей з обертовим нагрівальним елементом).

ЗБЕРІГАННЯ ТА РЕМОНТ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Для зберігання і обслуговування мікрохвильової печі слід взяти до уваги такі прості заходи безпеки.
Піч не слід використовувати, якщо ущільнювачі чи самі дверцята пошкоджено:

- зламана завіса
- зношені ущільнювачі
- деформовано або зігнувся кожух

Ремонт має виконувати лише кваліфікований спеціаліст з обслуговування мікрохвильових печей

☛ **НІКОЛИ** не знімайте зовнішній кожух з мікрохвильової печі. Якщо піч не працює належним чином або потребує обслуговування або ж ви не впевнені щодо її стану:

- від’єднайте її від розетки;
- зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування.

Якщо потрібно відкласти піч на тимчасове зберігання, виберіть сухе місце без пилу.
Причина: пил і волога можуть негативно вплинути на деталі печі.

Ця мікрохвильова піч не призначена для комерційного користування.

З міркувань безпеки користувач не повинен змінювати лампочку особисто. Зверніться у найближчий центр обслуговування Samsung, щоб викликати кваліфікованого інженера для заміни лампочки.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ				
Лише кваліфікований спеціаліст може змінювати або ремонтувати цей пристрій.	✓	✓	✓	✓
Не розігрівайте рідини або продукти у щільно закритій ємності у режимі мікрохвиль.	✓	✓	✓	✓
Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.	✓	✓	✓	✓
Не встановлюйте цей пристрій біля обігрівачів і легкозаймистих матеріалів, у місці з високим вмістом жиру, вологому або запиленому місці, під прямим сонячним промінням і водою (дощем), чи місцях де може витікати газ; на нерівній поверхні.	✓	✓	✓	✓
Цей пристрій слід належно заземлити відповідно до місцевих і національних норм.	✓	✓	✓	✓
Зі штепселя та місць контактів слід усунути всі чужорідні речовини, наприклад пил або вологу, сухою ганчіркою.	✓	✓	✓	✓
Не тягніть і сильно не згинайте кабель живлення, не ставте на нього важкі предмети.	✓	✓	✓	✓
У випадку витікання газу (пропану, зрідженого нафтового газу тощо) негайно провітріть приміщення, не торкаючись штепселя.	✓	✓	✓	✓
Не торкайтеся штепселя вологими руками.	✓	✓	✓	✓
Не вимикайте пристрій, виймаючи штепсель із розетки під час роботи пристрою.	✓	✓	✓	✓
Не пхайте пальці або сторонні предмети у піч. Якщо будь-яка чужорідна речовина, наприклад вода, потрапить у пристрій, від'єднайте його від електромережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.	✓	✓	✓	✓
Не тисніть надмірно та не стукайте по пристрою.	✓	✓	✓	✓
Не ставте піч на крихкі предмети, наприклад умивальник чи скляний предмет	✓	✓		
Не використовуйте для чищення пристрою бензол, розчинники, спиртові засоби, пароочисні засоби і засоби з розпилювачем.	✓	✓	✓	✓
Упевніться, що напруга, частота і струм мережі відповідають технічним характеристикам виробу.	✓	✓		✓
Надійно під'єднайте штепсель до мережі. Не використовуйте адаптер для кількох штепселів, кабель-подовжувач або електричний трансформатор.	✓	✓	✓	
Не зачіпайте кабель живлення за металевий об'єкт, не затискайте кабель між предметами і не кладіть його позаду печі.	✓	✓	✓	
Не використовуйте пошкоджений штепсель, пошкоджений кабель живлення або ненадійно закріплену розетку. Якщо штепсель або кабель живлення пошкоджені, одразу зверніться до найближчого центру обслуговування.	✓	✓	✓	✓
Не лийте і не розпилюйте воду на або у піч.	✓	✓		
Не ставте предмети на або всередину печі, на дверцята печі.	✓	✓	✓	
Не розпилюйте летючі речовини, наприклад інсектициди, на поверхню печі.	✓	✓		
Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі. Особливо будьте уважні під час розігрівання страв або напоїв, які містять алкоголь, оскільки пари алкоголю можуть контактувати з гарячими частинами печі.	✓		✓	✓
Закриваючи чи відкриваючи дверцята, слідкуйте, щоб поруч не було дітей; діти можуть вдаритися об дверцята чи прищемити пальці.	✓	✓	✓	✓

★	**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Під час розігрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом. Для уникнення такої ситуації ЗАВЖДИ дотримуйтеся часу витримки після вимкнення печі не менше 20 секунд, щоб температура вирівнялася по всьому об’єму рідини. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ перемішуйте після підігрівання. У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій із надання ПЕРШОЇ ДОПОМОГИ. • Занурте обпечене місце в холодну воду щонайменше на 10 хвилин. • Накладіть на обпечену ділянку чисту суху пов’язку. • Не наносьте на обпечену ділянку жодних кремів, олій чи лосьйонів.	✔	✔	✔	✔
⊘	Не кладіть піддон чи решітку у воду відразу після приготування, оскільки так можна їх пошкодити.				✔
⊘	Не використовуйте мікрохвильову піч для приготування страв у фритюрі, оскільки температуру олії контролювати неможливо. Може мати місце раптове переливання гарячої рідини під час кипіння.	✔			✔

⚠ УВАГА

★	Використовуйте лише ті предмети, які призначені для мікрохвильових печей; НЕ використовуйте жодних металевих ємностей, столового посуду із золотою чи срібною оправою, шампури, виделки тощо. Знімайте металеві затискачі з паперових чи пластикових пакетів. Причина: можуть виникати електричні розряди та іскри, що може спричинити пошкодження печі.	✔		✔	✔
⊘	Не використовуйте мікрохвильову піч для сушіння газет чи одягу.	✔		✔	✔
★	Невелику кількість їжі ставте на недовгий час, щоб не перегріти її, і щоб вона не закипала.	✔		✔	✔
⊘	Не занурюйте кабель живлення або штепсель у воду, а також уникайте контакту кабелю живлення з гарячими поверхнями.	✔	✔		
⊘	Не можна розігрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання; також не можна розігрівати герметично закриті пляшки та банки, вакуумні упаковки, контейнери, горіхи в шкаралупі, помідори тощо.			✔	✔
⊘	Не накривайте вентиляційні отвори тканиною або папером. Вони можуть загорітися від гарячого повітря, яке виходить із печі. Піч може також перегрітись і вимкнутись автоматично; не вмикайте піч, доки вона достатньо не охолоне.	✔		✔	
	Коли виймаєте посуд із печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці, щоб уникнути опіків.			✔	
★	Помішуйте рідину під час розігрівання або після розігрівання і дайте їй охолонути щонайменше 20 секунд, щоб запобігти її раптовому закипанню.			✔	
★	Відкривайте дверцята, стоячи на відстані витягнутої руки від печі, щоб запобігти отриманню опіків від гарячого повітря або пари, що виходять із печі.			✔	
⊘	Не вмикайте мікрохвильову піч, коли вона порожня. В цілях безпеки мікрохвильова піч автоматично вимкнеться через 30 хвилин роботи. Рекомендовано постійно зберігати склянку води всередині печі для поглинання мікрохвильової енергії у випадку випадкового увімкнення печі.	✔			✔
★	Встановлюйте піч, дотримуючись належної відстані від стіни чи інших предметів, як зазначено у цьому посібнику (дивіться розділ «Встановлення мікрохвильової печі»).	✔		✔	
★	Будьте уважні, коли підключаєте інші електропристрої до розетки біля печі.	✔	✔	✔	

ME731KR-L_BWT_DE68-03893U-02_UK.indd 9 2014-07-17 3:51:16

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО НАДМІРНОГО ВПЛИВУ ЕНЕРГІЇ МІКРОХВИЛЬ (ЛИШЕ ДЛЯ РЕЖИМУ МІКРОХВИЛЬ).

Недотримання цих запобіжних заходів може призвести до шкідливого впливу мікрохвильового випромінювання на організм.

(а) За жодних обставин не можна користуватися піччю з відкритими дверцятами, псувати блокувальні контакти (замки дверцят) або вставляти будь-що в отвори блокувальних контактів.

(б) НЕ вставляйте нічого між дверцятами та передньою панеллю печі і не допускайте накопичення часточок продуктів або миючих засобів на ущільнюючих поверхнях. Підтримуйте дверцята та їх ущільнюючі поверхні в чистоті, протираючи їх після використання печі спочатку вологою, а потім м'якою сухою ганчіркою.

(в) НЕ використовуйте несправну піч, доки її не полагодить кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника. Особливо важливо, щоб дверцята печі надійно закривались і не було жодних пошкоджень:

(1) самих дверцят (погнуті)

(2) завіс дверцят (зламані або ослаблені)

(3) ущільнювачів дверцят та ущільнюючих поверхонь

(г) Регулювати чи ремонтувати піч може лише кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника.

Компанія Samsung буде стягувати плату за ремонт у випадку заміни аксесуарів або ремонт косметичних дефектів, якщо пошкодження пристрою та/або пошкодження або втрата аксесуару сталися з вини користувача. Елементи, що підпадають під цю умову:

(а) вм'ятини, подряпини або зламані дверцята, ручка, зовнішня панель або панель управління;

(б) зламана або відсутня тарілка, направляючий ролик, муфта або решітка-гриль.

- Використовуйте пристрій лише за призначенням, як описано в цьому посібнику. Попередження та важлива інформація з техніки безпеки, викладені в цьому посібнику, не описують усі можливі умови та ситуації, які можуть трапитись. Під час встановлення, обслуговування й експлуатації цього пристрою користувач повинен керуватися здоровим глуздом та бути уважним і обережним.
- Ці інструкції стосуються різних моделей мікрохвильових печей, тому характеристики вашої печі можуть дещо відрізнятися від описаних у цьому посібнику, а також не всі знаки попередження можуть стосуватися вашої печі. В разі виникнення запитань або проблем звертайтесь до найближчого центру обслуговування на веб-сайт www.samsung.com, де можна знайти додаткову інформацію та технічну підтримку.
- Ця мікрохвильова піч передбачена для розігрівання їжі. Вона призначена виключно для побутового використання. Не нагрівайте тканини будь-якого типу чи пакети із зернами, оскільки це може призвести до отримання опіків або пожежі. Виробник не нестиме відповідальність за шкоду, яка виникла внаслідок неналежного або неправильного використання пристрою.
- Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.

ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ВИРОБУ (ВІДХОДИ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ)

(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

Ця позначка на виробі, аксесуарах або в документації до них вказує, що виріб, а також відповідні електронні аксесуари (наприклад, зарядний пристрій, гарнітура, USB-кабель) не можна викидати разом із побутовим сміттям після завершення терміну експлуатації. Щоб запобігти можливій шкоді довкіллю або здоров'ю людини через неконтрольовану утилізацію, утилізуйте це обладнання окремо від інших видів відходів, віддаючи його на переробку та уможливлюючи таким чином повторне використання матеріальних ресурсів.

Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

Корпоративним користувачам слід звернутися до свого постачальника та перевірити правила й умови договору про придбання. Цей виріб потрібно утилізувати окремо від інших промислових відходів.

ME731KR-L_BWT_DE68-03893U-02_UK.indd 10 2014-07-17 3:51:16

ЗМІСТ

Піч.. 11

Панель керування.. 12

Приладдя.. 12

Встановлення часу.. 13

Приготування/Розігрівання.. 13

Рівень потужності.. 14

Регулювання часу приготування.. 14

Зупинка приготування їжі.. 14

Встановлення режиму заощадження електроенергії.. 14

Використання функції приготування російських страв.. 15

Миттєве приготування російських страв/приготування.. 15

Використання режиму автоматичного швидкого розмороження.. 20

Параметри автоматичного швидкого розмороження.. 21

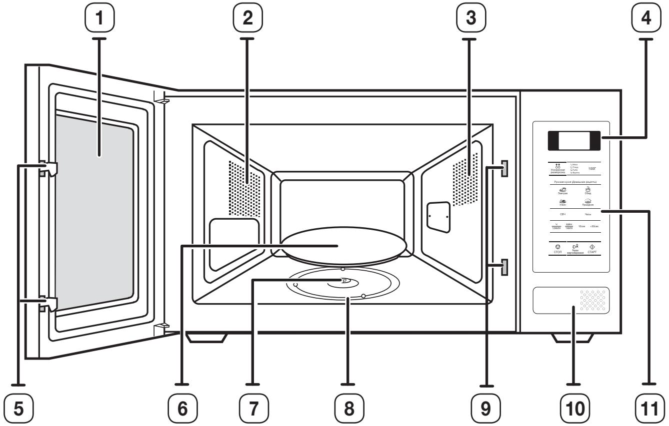
Приготування їжі у декілька етапів.. 21

Посібник із вибору посуду.. 22

Що робити в разі виникнення питань або сумнівів.. 23

Технічні характеристики.. 24

ПІЧ

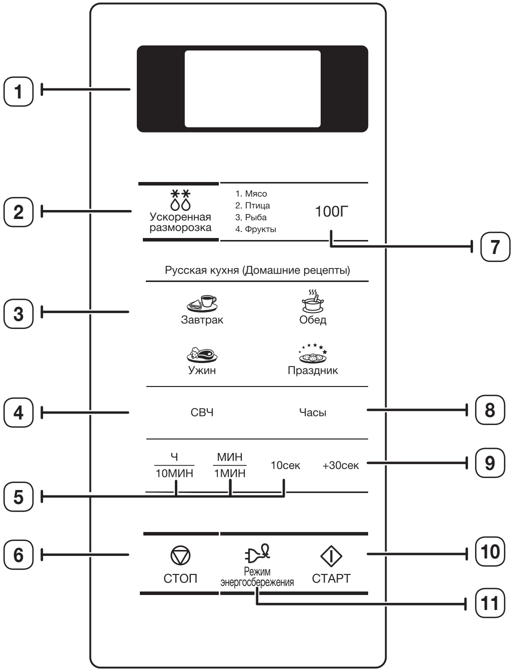


1. ДВЕРЦЯТА
2. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ
3. ОСВІТЛЕННЯ
4. ДИСПЛЕЙ
5. ЗАМКИ ДВЕРЦЯТ
6. СКЛЯНА ТАРІЛКА
7. МУФТА
8. РОЛИКОВА ОПОРА
9. ОТВОРИ БЛОКУВАЛЬНИХ КОНТАКТІВ
10. КНОПКА ВІДКРИВАННЯ ДВЕРЦЯТ
11. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

УКРАЇНСЬКА

ME731KR-L_BWT_DE68-03893U-02_UK.indd 11 2014-07-17 3:51:16

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



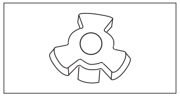
1. ДИСПЛЕЙ
2. ВИБІР РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ
3. КНОПКИ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ
4. КНОПКА ВИБОРУ РЕЖИМУ МІКРОХВИЛЬ
5. КНОПКА НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ
6. КНОПКА ЗУПИНКИ/СКАСУВАННЯ
7. ВИБІР ВАГИ ПРОДУКТІВ
8. ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ
9. КНОПКА +30 С
10. КНОПКА ПУСКУ
11. КНОПКА РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

ПРИЛАДДЯ

Залежно від придбаної моделі в комплекті постачаються декілька аксесуарів, які можна використовувати в різний спосіб.

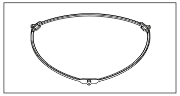
1. **Муфта**, яка вже закріплена на валу мотора в основі печі.

   Призначення: Муфта обертає скляну тарілку.



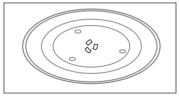
2. **Роликова опора**, яка кріпиться в центрі печі.

   Призначення: Роликова опора підтримує скляну тарілку.



3. **Скляна тарілка**, яку ставлять на роликову опору так, щоб центр був з’єднаний із муфтою.

   Призначення: Скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко вийняти і почистити.



☛ **НЕ можна** користуватися мікрохвильовою піччю, якщо не встановлено роликову опору і скляну тарілку.

ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Придбана вами мікрохвильова піч має вмонтований годинник. Після подачі живлення на дисплеї автоматично з’явиться індикація «:0», «88:88» або «12:00». Встановіть поточний час. Час може відображатися як у 24-годинному, так і в 12-годинному форматі. Годинник необхідно налаштувати

- коли вперше встановлюєте придбану мікрохвильову піч;
- після збою електроживлення.

Не забудьте перевстановити годинник у разі переходу з літнього часу на зимовий, і навпаки.

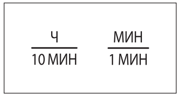
1. **Щоб показувати час у...**

   24-годинному форматі

   12-годинному форматі

   Натисніть кнопку **Часы (Годинник)** один або два рази.

2. Встановіть годину за допомогою кнопки «h» (год.), а хвилини за допомогою кнопки «min» (хв.).



3. Коли відобразиться потрібний час, знову натисніть кнопку **Часы (Годинник)** та увімкніть годинник.

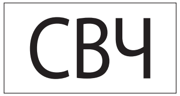
   Результат: Час відображається постійно, навіть коли ви не користуєтеся мікрохвильовою піччю.

ПРИГОТУВАННЯ/РОЗІГРІВАННЯ

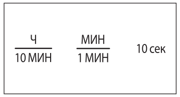
Нижче пояснено, як правильно приготувати або розігріти їжу.
ЗАВЖДИ перевіряйте встановлені вами режими, перед тим як залишити піч без нагляду.
Насамперед, помістіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку **Рівень потужності**.

   Результат: На дисплеї відобразиться індикація 800 Вт (максимальна потужність приготування).
   Виберіть відповідний рівень потужності ще раз натиснувши кнопку **Рівень потужності**, доки на дисплеї не з’явиться необхідний рівень потужності у ватах. Дивіться таблицю рівнів потужності на наступній сторінці.

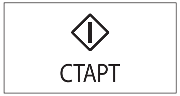


2. Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин, (1 хв.)** та **10 с**.



3. Натисніть кнопку **СТАРТ (ПУСК)** (◇).

   Результат: Всередині печі з’явиться світло і тарілка почне крутитися.
   Починається приготування їжі, і коли воно закінчується, піч подає чотири звукові сигнали.



Ніколи не вмикайте порожню мікрохвильову піч.

ME731KR-L_BWT_DE68-03893U-02_UK.indd 13 2014-07-17 3:51:17

УКРАЇНСЬКА

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ

Можна вибрати один із нижченаведених рівнів потужності.

Рівень потужності	Вихідна потужність
ВИСОКИЙ	800 Вт
ВИЩЕ СЕРЕДНЬОГО	600 Вт
СЕРЕДНІЙ	450 Вт
НИЖЧЕ СЕРЕДНЬОГО	300 Вт
РОЗМОРОЖЕННЯ (⁂)	180 Вт
НИЗЬКИЙ	100 Вт

Якщо вибрати вищий рівень потужності, то час приготування необхідно зменшити.

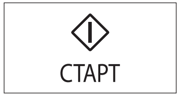
Якщо вибрати нижчий рівень потужності, то час приготування необхідно збільшити.

РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

Залишковий час приготування можна збільшити, натискаючи кнопку **+30 сек** по одному разу для кожних 30 секунд, які ви хочете додати.

1. Натисніть кнопку **+30 сек** по одному разу для кожних 30 секунд, які потрібно додати.

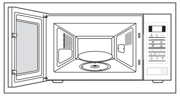
2. Натисніть кнопку **СТАРТ (ПУСК)** (◇).



ЗУПИНКА ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Зупинити процес приготування можна в будь-який час, щоб проконтролювати приготування їжі.

1. Щоб призупинити тимчасово.
   Відкрийте дверцята.



Результат: Приготування їжі зупиняється. Щоб продовжити приготування, закрийте дверцята і знову натисніть кнопку **СТАРТ (ПУСК)** (◇).

2. Щоб зупинити повністю.
   Натисніть кнопку **СТОП (Зупинити)** (▽).

Результат: Приготування їжі припиняється. Щоб скасувати задані параметри режиму приготування, знову натисніть кнопку **СТОП (Зупинити)** (▽).

Щоб скасувати будь-які задані параметри до початку приготування, просто натисніть кнопку **Stop (Зупинити)** (▽).

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Піч обладнано функцією заощадження електроенергії. Ця система дозволяє заощадити електроенергію, коли піч не використовується. У нормальному стані в режимі очікування відображається годинник.

- Натисніть кнопку **Режим энергосбережения (енергозбереження)** (⏻).

  Результат: Дисплей вимкнеться.

- Щоб вийти з режиму заощадження електроенергії, відкрийте дверцята або натисніть кнопку **Режим энергосбережения (енергозбереження)** (⏻) на дисплеї з'явиться індикація поточного часу. Піч готова до використання.

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ

У разі застосування функції приготування російських страв час початку приготування встановлюється автоматично, і кнопку пуску натискати не потрібно. Можна налаштувати кількість порцій натисненням кнопки приготування російських страв відповідну кількість разів.
Спочатку поставте їжу на скляну тарілку і закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку **приготування російських страв** (Завтрак/Обед/Ужин/Праздник) відповідну кількість разів.

2. Натисніть кнопку **СТАРТ (ПУСК)** (◇).

Результат: після завершення:
1) піч подасть чотири звукові сигнали;
2) сигнал, який нагадує про завершення приготування, пролунає 3 рази (один раз кожну хвилину);
3) після цього знову відобразиться поточний час.

Застосовуйте тільки посуд, безпечний для використання в мікрохвильовій печі.

МИТТЄВЕ ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ/ ПРИГОТУВАННЯ

В таблиці нижче наведено різні програми приготування традиційних російських страв із зазначенням кількості продуктів, часу витримки і відповідних рекомендацій.

1. СНІДАНОК

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
1	**Вівсяна каша**	200 г	Вівсяні пластівці «Геркулес» – 30 г Цукор – 5 г / Сіль – 0,5 г Кипляча вода – 150 мл Холодне молоко – 50 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть суху вівсянку, цукор і сіль у глибоку миску. Залийте окропом і ретельно перемішайте. Накрийте плівкою з отворами. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть кашу. Додайте молоко і ретельно перемішайте. Накрийте і продовжуйте приготування.		
2	**Гречана каша**	200 г	Гречана крупа – 100 г / Сіль – 2 г Кипляча вода – 300 мл
	< Рекомендації >		
	Висипте гречану крупу в глибоку чашу і додайте сіль. Додайте киплячу воду і ретельно перемішайте. Накрийте глибокою кришкою. Розпочніть приготування.		
3	**Яйце-пашот**	1 шт.	Яйця – 1 шт. / Вода – 150 мл Російський оцет 9% – 10-15 мл
	< Рекомендації >		
	Поставте чашу з водою та оцтом у мікрохвильову піч. Закип’ятіть воду. Після того як пролунає звуковий сигнал, вийміть чашу з водою та оцтом із печі. Помішайте воду виделкою так, щоб утворилась вирва, вилийте в неї яйце без шкаралупи. Продовжте процес приготування.		
4	**Сосиски з зеленим горошком**	Сосиски – 2 шт. Гарячий горошок – 132 г	Сосиски – 2 шт. по 50 г Вершкове масло – 5 г Консервований горошок – 135 г (без рідини)
	< Рекомендації >		
	Зніміть шкірку із сосисок, проколіть їх виделкою та покладіть у глибоку чашу, додавши вершкове масло. Зверху на масло викладіть консервований горошок. Розпочніть приготування.		

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
5	**Омлет**	130-135 г	Яйця – 3 шт, молоко – 30 мл, сіль – 2 г
	< Рекомендації >		
	Збийте яйця з молоком і сіллю та вилийте отриману суміш у тарілку. Розпочніть приготування.		
6	**Кекс**	180 г	Цукор – 45 г, ванільний цукор – 5 г Вершкове масло – 40 г, яйце – 1/2 шт. Молоко – 30 мл, розпушувач – 3 г Мука – 100 г
	< Рекомендації >		
	Ретельно перемішайте цукор, ванільний цукор і вершкове масло. Додайте збите яйце. Додайте решту інгредієнтів. Помістіть отриману суміш у змащену чашу. Розпочніть приготування. Дайте кексу охолонути, перш ніж виймати його з чаші.		
7	**Лимонні кульки**	190 г (5 шт.)	Мука – 100 г, вершкове масло – 50 г Цукор – 40 г, яєчний жовток – 1 шт. Тепла вода – 1 ст. л. Лимонна цедра. Для глазурування: яєчний жовток – 1 шт., цукрова пудра – 3-5 г.
	< Рекомендації >		
	Добре перемішайте всі інгредієнти. Зробіть п’ять кульок. Викладіть їх на пергаментний папір. Розпочніть приготування. Коли піч подасть звуковий сигнал, змажте кульки зверху жовтком, посипте цукром-пудрою та продовжте приготування. Дайте їм охолонути.		

2. ОБІД

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
1	**Борщ**	340 г	(1) Тертий буряк – 50 г / Нашаткована капуста – 20 г / Терта морква – 15 г / Нашаткована цибуля – 10 г / Томатна паста – 15 г / Цукор – 5 г / Кипляча вода – 300 мл (2) Яловичий бульйон чи кубик бульйону, розведений у воді – 300 мл / Лаврове листя – 1шт / Російський оцет 9% – 5 мл (за бажанням)
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі інгредієнти (1) у велику чашу і долийте киплячу воду. Розпочніть приготування. Коли піч подасть звуковий сигнал, ретельно перемішайте вміст чаші, додайте бульйон і лаврове листя (2). Продовжте процес приготування.		
2	**М’ясна солянка**	340 г	(1) Нашаткована цибуля – 45 г Яловичий бульйон чи кубик бульйону, розведений у воді – 350 мл (2) Каперси – 7 г Тертий солений огірок – 50 г Томатна паста – 10 г, маслини – 16 г Рідина від маслин – 20 мл Лаврове листя – 1 шт., м’ясне асорті – 30 г Яловичий бульйон чи кубик бульйону, розведений у воді – 415 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть цибулю у велику чашу, додайте киплячий бульйон (1). Розпочніть приготування. Коли піч подасть звуковий сигнал, додайте решту інгредієнтів (2). Ретельно все вимішайте, додайте бульйон, лавровий лист і продовжте процес приготування.		

ME731KR-L_BWT_DE68-03893U-02_UK.indd 16 2014-07-17 3:51:18

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
3	**Курячий суп із локшиною**	350 г	Вермішель – 10 г/куряче філе – 50 г Терта морква – 15 г/нашаткована цибуля –10 г Курячий бульйон чи кубик бульйону, розведений у воді – 440 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть вермішель у велику чашу, додайте киплячий бульйон та решту інгредієнтів. Ретельно вимішайте і розпочніть приготування.		
4	**Свиняча шия з гірчицею**	250 г	(1) Шийка свиняча – 150 г / Терта морква – 20 г / Нашаткована цибуля – 20 г Курячий бульйон чи кубик бульйону, розведений у воді – 100 мл (2) Суміш для соусу: мука – 5 г / діжонська гірчиця – 20 г / сметана – 30 г / вода – 50 мл
	< Рекомендації >		
	Наріжте м’ясо довгими шматками, підготуйте овочі та додайте курячий бульйон (1). Ретельно вимішайте і розпочніть приготування. Приготуйте всі інгредієнти для соусу (2). Коли піч подасть звуковий сигнал, вилийте суміш у бульйон із м’ясом, перемішайте і продовжте процес приготування.		
5	**М’ясні їжачки**	220 г	(1) М’ясний фарш (яловичина і свинина) – 120 г (розділіть на три частини) Звичайний відварений рис – 40 г Сіль – 1 г / мелений чорний перець – 1/2 г Нашаткована цибуля – 20 г Дрібно рублений часник – 3 г Курячий бульйон чи кубик бульйону, розведений у воді – 75 мл (2) Суміш для соусу: мука – 5 г / томатна паста – 10 г / вода – 40 мл
	< Рекомендації >		
	Додайте рис у м’ясний фарш. Додайте спеції і перемішайте вручну. Зліпіть три кульки. Покладіть цибулю і часник у глибоку миску. На них покладіть м’ясні кульки і додайте бульйон. Поставте миску в піч.(1) Розпочніть приготування. Приготуйте всі інгредієнти для соусу.(2) Коли піч подасть звуковий сигнал, вилийте суміш у бульйон із м’ясними кульками. Переверніть кульки і продовжте процес приготування.		

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
6	**Фруктовий узвар**	200 мл	Курага – 25 г / Чорнослив – 20 г / Сушені яблука – 15 г / Цукор – 10 г / Лимонна кислота – 2 пучки / Кипляча вода – 450 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі інгредієнти у велику чашу і долийте киплячу воду. Розпочніть приготування.		
7	**Овочевий суп**	350 г	Заморожені овочі – 150 г / Овочевий бульйон чи кубик бульйону, розведений у воді – 250 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі інгредієнти у велику чашу і долийте киплячий бульйон. Розпочніть приготування.		
8	**Пельмені**	185 г (15 шт.)	Заморожені пельмені – 15 шт. (10 г – 12 г одна шт.) / Курячий бульйон чи кубик бульйону, розведений у воді – 500 мл / Чорний перець горошком – 3-5 шт. / Лаврове листя – 1шт.
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Перемішайте, піднімаючи з дна. Накрийте плівкою з отворами. Увімкніть програму.		

ME731KR-L_BWT_DE68-03893U-02_UK.indd 17 2014-07-17 3:51:18

3. ВЕЧЕРЯ

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
1	**Курячі ніжки з чорносливом**	325 г 2 шт.	Нашаткована цибуля – 15 г Нашаткована морква – 20 г Курячі ніжки – 2 шт. (160-180 г) Чорнослив – 5-7 шт. (50 г) Курячий бульйон чи кубик бульйону, розведений у воді – 200 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть цибулю і моркву у глибоку миску. Зверху покладіть курячі ніжки, додайте чорнослив і бульйон. Поставте миску в мікрохвильову піч. Розпочніть приготування. Коли піч подасть звуковий сигнал, переверніть ніжки і продовжте процес приготування.		
2	**Варена індичка з овочами**	315 г	Філе індички – 150 г Нашаткований цукіні – 50 г Нашаткована цибуля – 15 г Нашаткована морква – 20 г Курячий бульйон чи кубик бульйону, розведений у воді – 150 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі інгредієнти у глибоку чашу і долийте киплячий бульйон. Розпочніть приготування. Коли піч подасть звуковий сигнал, переверніть шматки філе, перемішайте овочі і продовжте процес приготування.		
3	**Картопля, запечена цілою**	140-180 г 1-2 шт.	Велика картопля – 160-200 г, 1-2 шт.
	< Рекомендації >		
	Помийте картоплю і зніміть шкірку. Покладіть її в мікрохвильову піч. Розпочніть приготування. Перед подачею на стіл додайте вершкове масло, сметану, сир або інші приправи за смаком.		
4	**Рататуй**	260 г	Нарізаний кубиками цукіні – 100 г Нарізана кубиками морква – 60 г Нарізаний кубиками болгарський перець – 75 г Нарізана кубиками цибуля – 45 г Дрібно рублений часник – 6 г Томатна паста – 10 г (для смаку можна додати майоран чи базилік) Овочевий бульйон чи кубик бульйону, розведений у воді – 130 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть всі інгредієнти у глибоку миску (додайте майоран і базилік). Ретельно перемішайте. Розпочніть приготування.		
5	**Риба по-староруськи**	340 г	(1) Нашаткований буряк – 30 г Нашаткована морква – 30 г Нашаткована цибуля – 15 г Рибний/курячий бульйон чи кубик бульйону, розведений у воді – 200 мл (2) Суміш для соусу: мука – 10 г / Томатна паста – 10 г / сметана – 30 г / вода – 50 мл (3) Філе карпа чи судака – 150 г Лаврове листя – 1шт.
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі інгредієнти у глибоку чашу і долийте киплячий бульйон.(1) Розпочніть приготування. Коли піч подасть звуковий сигнал, перемішайте суміш для соусу, овочі і бульйон.(2) Додайте рибу і лавровий лист (3). Продовжте процес приготування.		
6	**Стейк-метелик із лосося**	125 г	Стейк лосося у формі метелика – 150-170 г Сіль – 1 г, вода – 20 г (Сік лимона чи апельсина на вибір – 10 г)
	< Рекомендації >		
	Приправте стейк лосося. Покладіть його в чашу і долийте воду. (за бажанням можна додати сік). Поставте чашу в мікрохвильову піч і розпочніть приготування.		

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
7	**Риба на парі під вершковим соусом**	120 г + 53 г соусу	Філе тріски – 140-150 г (або філе судака) Лимон – 10 г (витиснений сік) Сіль – 1 г / Вода – 20 г Лаврове листя – 1шт. Соус: яйце, зварене на твердо – 20 г (1/2 яйця) рублена петрушка – 3-5 г вершкове масло – 30 г (мікрохвилі 800 Вт – 1 хв.)
	< Рекомендації >		
	Приправте філе риби. Покладіть його в чашу і долийте воду. Поставте чашу в мікрохвильову піч і розпочніть приготування. Окремо приготуйте соус. Зваріть яйце та поріжте його на невеликі кубики. Поріжте петрушку і розтопіть вершкове масло. Змішайте всі інгредієнти і покладіть зверху на рибу.		

4. СВЯТКОВІ СТРАВИ Праздник

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
1	**Риба по-московськи**	270 г	(1) Шампіньйони – 30 г Філе судака – 150 г, рослинна олія – 5 г (2) Сметана – 15 г (3) Круглі шматки печеної картоплі – 2 шт. по 60-70 г, сметана – 15 г, сіль – 5 г Мелений білий перець – 1/2 г Тертий сир – 25 г
	< Рекомендації >		
	Покладіть гриби у глибоку чашу, поруч покладіть рибу. Полийте рослинною олією (1). Розпочніть приготування. Коли піч подасть звуковий сигнал, вилийте половину порції сметани в іншу глибоку чашу (посередині) (2). Викладіть в цю сметану гриби. Покладіть туди ж рибу. Приправте. Розкладіть навколо риби картоплю. Картоплю посипте сиром (3). Продовжте процес приготування.		

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
2	**Фарширований перець**	480-500 г 2 шт.	(1) Болгарський перець – 2 шт. по 80 г М'ясний фарш (яловичина і свинина) – 150-190 г (розділіть на дві частини) Звичайний відварений рис – 10-20 г Сіль – 5 г, чорний мелений перець – 1/2 г / Яловичий бульйон чи кубик бульйону, розведений у воді – 150 мл (2) Суміш для соусу: мука – 5 г, томатна паста – 10 г вода – 50 мл
	< Рекомендації >		
	Додайте рис у м'ясний фарш. Додайте спеції і перемішайте вручну. Видаліть із перців серцевину і насіння. Наповніть перець м'ясом. Покладіть його в глибоку чашу і долийте бульйон (1). Розпочніть приготування. Приготуйте всі інгредієнти для соусу (2). Коли піч подасть звуковий сигнал, вилийте суміш у бульйон із фаршированим перцем. Переверніть перець і продовжте процес приготування.		
3	**Форель з овочами**	210 г-240 г	Вершкове масло – 10 г (2 x 5 г) Нашаткована морква – 35 г Нашаткована цибуля – 25 г Дрібно рублений часник – 3 г Рублене листя селери – 5 г Форель – 1 шт. – 220-250 г Сіль – 1 г / Мелений білий перець – 1/2 г Вершкове масло – 5 г
	< Рекомендації >		
	Змажте пергаментний папір посередині вершковим маслом. Викладіть на папір моркву, цибулю, часник і селеру. На овочі покладіть приправлену форель. Змастіть вершковим маслом верхню частину риби. Накрийте папером. Поставте чашу в мікрохвильову піч і розпочніть приготування.		
4	**Стейк із лосося на парі**	150 г-170 г	Стейк лосося з кістками і шкірою – 200-250 г / Сіль – 1 г / Лимон – 15 г (витиснений сік) / Вода – 20 г
	< Рекомендації >		
	Приправте стейк лосося. Покладіть його в чашу і долийте воду. Поставте чашу в мікрохвильову піч і розпочніть приготування.		

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
5	**Азу**	250 г	(1) Шийка свиняча шматком – 170 г Нашаткована цибуля – 20 г Курячий бульйон чи кубик бульйону, розведений у воді – 100 мл (2) Суміш для соусу: мука – 5 г Томатна паста – 15 г вода – 50 мл терті солені огірки – 30 г
	< Рекомендації >		
	Покладіть м’ясо і цибулю в глибоку чашу і долийте бульйон (1). Почніть приготування. Коли піч подасть звуковий сигнал, переверніть м’ясо і додайте суміш для соусу (2) до овочів, бульйону і м’яса. Все ретельно перемішайте і продовжте процес приготування.		
6	**Судак із помідорами і сиром**	150 г	Філе судака – 80-100 г (або карпа) Майонез – 10 г / Сіль – 1 г Помідори, нарізані кружальцями – 50 г Тертий сир – 20 г
	< Рекомендації >		
	Змастіть майонезом і посоліть філе риби. Покладіть на рибу помідори, наколовши їх на зубочистку. Посипте зверху сиром. Викладіть на тарілку і розпочніть приготування. Витягніть зубочистку.		
7	**Журавлинний морс**	200 мл	Заморожена журавлина – 50 г Цукор – 35 г / Вода – 200 мл
	< Рекомендації >		
	За допомогою міксера подрібніть заморожену журавлину. Викладіть всі інгредієнти у велику чашу. Розпочніть приготування. Дайте охолонути і процідіть.		

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
8	**Печиво**	160 г (2 x 80 г)	Мука – 85 г / Цукрова пудра – 25 г Вершкове масло – 50 г / Яйця – 1/2 шт. Сіль – 1 г
	< Рекомендації >		
	Ретельно перемішайте муку, цукор-пудру та вершкове масло. Додайте сіль та яйце. Ретельно перемішайте. Розділіть тісто на два круглі пласкі печива. Викладіть їх на скляну тарілку, накриту пергаментним папером. Розпочніть приготування.		

ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

Режим автоматичного швидкого розмороження дає змогу швидко розморозити м’ясо, птицю, рибу, фрукти та ягоди.
Час розмороження та рівень потужності задані автоматично у програмі. Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

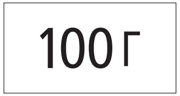
Спершу покладіть заморожені продукти в центр скляної тарілки і закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку **Ускоренная Разморозка (Швидке розмороження)** ( ).

Результат: На дисплеї з’явиться індикація:

Натисніть кнопку **Ускоренная Разморозка (Швидке розмороження)** ( ) один чи більше разів залежно від типу продуктів, які потрібно розморозити. Детальніші пояснення дивіться в таблиці на наступній сторінці.

2. Виберіть вагу продуктів за допомогою кнопки **100 г**. Максимальна вага становить 1500 г.



3. Натисніть кнопку **СТАРТ (ПУСК)** (⟐).

Результат:
- Почнеться процес розморожування.
- Піч подає звукові сигнали після половини часу розмороження, нагадуючи про те, що необхідно перевернути продукти.
- Щоб завершити розмороження, знову натисніть кнопку **СТАРТ (ПУСК)** (⟐.

Налаштувати параметри розмороження можна також вручну. Для цього виберіть функцію «приготування/підігрівання» з рівнем потужності 180 Вт. Більш детальну інформацію дивіться у розділі «Приготування/Підігрівання» на стор. 13.

ПАРАМЕТРИ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

У поданій таблиці представлено різні програми режиму автоматичного швидкого розмороження, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації. Перед розмороженням продуктів зніміть з них усі пакувальні матеріали. Покладіть м’ясо, рибу та фрукти або ягоди на керамічну тарілку.

Код/Продукти	Порція (г)	Час витримки (хв.)	Рекомендації
1. М’ясо	200-1500	20-90	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м’ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, відбивних, стейків і фаршу.
2. Птиця	200-1500	20-90	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть м’ясо птиці, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження як цілої курки, так і окремих її порцій.
3. Риба	200-1500	20-80	Прикрийте хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження як цілої риби, так і філейних шматків.
4. Фрукти/Ягоди	100-600	5-20	Розкладіть фрукти рівномірно у пласкій скляній посудині. Цю програму можна застосовувати для всіх видів фруктів.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ У ДЕКІЛЬКА ЕТАПІВ

Мікрохвильову піч можна запрограмувати так, що вона готуватиме їжу щонайбільше у три етапи.

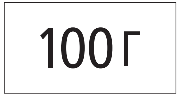
Наприклад. Ви хочете розморозити страву та приготувати її, не переналаштовуючи піч після кожного етапу. Для прикладу, можна розморозити та приготувати 500 г риби у три етапи.

- Розмороження
- Приготування I
- Приготування II

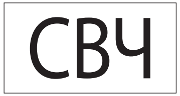
Можна запрограмувати два до три етапи приготування. Якщо ви програмуєте приготування їжі у три етапи, першим етапом має бути розмороження. Не натискайте кнопку **СТАРТ (ПУСК)**(⟐), доки не буде запрограмовано останній етап.

1. Натисніть один або кілька разів кнопку **Ускоренная Разморозка (Швидке розмороження)** (⁂).

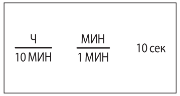
2. Виберіть вагу порції, натиснувши кнопку **100 г** відповідну кількість разів (500 г у цьому прикладі).



3. Натисніть кнопку **Power Level (Рівень потужності)**. Режим мікрохвиль (I):
   ; за потреби виберіть рівень потужності, знову натиснувши кнопку **Power Level (Рівень потужності)** один або декілька разів (600 Вт у цьому прикладі).

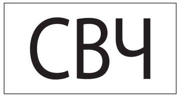


4. Встановіть час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин, (1 хв.)** та **10 с** (4 хвилини у цьому прикладі).

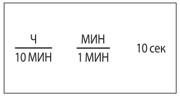


ME731KR-L_BWT_DE68-03893U-02_UK.indd 21 2014-07-17 3:51:19

5. Натисніть кнопку **Рівень потужності**.
Режим мікрохвиль (II):
; за потреби виберіть рівень потужності, знову натиснувши кнопку **Рівень потужності** один або декілька разів (450 Вт у цьому прикладі).



6. Встановіть час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин, (1 хв.)** та **10 с** (5 хвилин у цьому прикладі).



7. Натисніть кнопку **СТАРТ (ПУСК)** ( ).

Результат: Три режими [розмороження і приготування (I, II)] вибираються один за одним. Залежно від вибраного режиму розмороження піч може подати звукові сигнали після половини часу розмороження, нагадуючи про те, що необхідно перевернути продукти.

- Коли приготування закінчено, піч подає чотири звукові сигнали.

ПОСІБНИК ІЗ ВИБОРУ ПОСУДУ

Щоб приготувати їжу в мікрохвильовій печі, мікрохвилі мають проникати в їжу, а посуд не має відбивати чи поглинати їх. Тому, слід уважно вибирати посуд для мікрохвильової печі. Якщо на посуді є маркування «Безпечний для мікрохвильової печі», тоді все гаразд. У таблиці нижче перелічені різні види кухонних приладь і вказано, чи можна їх використовувати в мікрохвильовій печі і яким чином це робити.

Кухонне приладдя	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
Алюмінієва фольга	✓ ✗	Можна використовувати в невеликих кількостях для захисту окремих ділянок їжі від підгоряння. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, це може спричинити іскріння.
Тарілка для підрум’янення	✓	Не розігрівайте більше восьми хвилин.
Порцеляна і глиняні вироби	✓	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кісткову порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевого оздоблення.
Одноразова пластикова та картонна тара	✓	Деякі заморожені продукти пакують у такій тарі.
Пакування продуктів швидкого приготування		
• Полістиролові горнята та контейнери	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.
• Паперові пакети чи газети	✗	Може спалахнути.
• Папір вторинної переробки або металеві затискачі	✗	Може спричинити іскріння.
Скляний посуд		
• Універсальний посуд для готування та сервірування	✓	Можна використовувати, якщо він не декорований металевим обідком.
• Тонкий скляний посуд	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути у разі різкого нагрівання.
• Скляні банки	✓	Можна використовувати лише без кришки. Підходять лише для розігрівання.
Металевий посуд		
• Тарілки	✗	Може спричинити іскріння або займання.
• Дроти для зв’язування пакетів для заморожування	✗	

Кухонне приладдя	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
Папір		
• Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір	✓	Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи.
• Папір вторинної переробки	✗	Може спричинити іскріння.
Пластик		
• Контейнери	✓	Тільки вогнетривкий термопластик. Деякі інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури. Не використовуйте меламіновий пластик.
• Плівка	✓	Можна використовувати для утримування вологи. Не має торкатися продуктів. Будьте обережні, коли знімаєте плівку після готування, оскільки з-під неї виходить гаряча пара.
• Пакети для заморожування	✓✗	Лише якщо придатні для кип'ятіння або використання в печі. Не мають бути герметично закриті. Якщо необхідно, проколіть виделкою.
Парафінований папір або папір, який не пропускає жир	✓	Може використовуватися для утримання вологи та запобігання розбризкуванню.

✓ **: рекомендовано**

✓✗ **: використовувати з обережністю**

✗ **: небезпечно**

ЩО РОБИТИ В РАЗІ ВИНИКНЕННЯ ПИТАНЬ АБО СУМНІВІВ

Якщо у вас виникла будь-яка з нижченаведених проблем, спробуйте подані вирішення.

Це звичайне явище.

- Конденсація вологи всередині печі.
- Повітряний потік навколо дверцят і зовнішнього корпусу.
- Світлові відблиски навколо дверцят і зовнішнього корпусу.
- Пара, яка виходить по периметру дверцят або з вентиляційних отворів.

Після натиснення кнопки (◇) піч не працює.

- Перевірте, чи повністю закриті дверцята.

Зовсім не відбувається приготування їжі.

- Перевірте, чи правильно встановлено таймер і/або натиснуто кнопку (◇).
- Перевірте, чи закриті дверцята.
- Перевірте, чи не перевантажено електричну мережу, що спричинило до згоряння плавкого запобіжника або спрацювання автоматичного переривача.

Страва не готова або надто запечена.

- Перевірте, чи правильно вибрано час приготування для цього типу продуктів.
- Перевірте, чи вибрано правильний рівень потужності.

Всередині печі помітні іскри і чути потріскування (іскріння).

- Перевірте, чи не використовується посуд із металевим оздобленням.
- Перевірте, чи не залишено в печі виделку або інший металевий предмет.
- Перевірте, чи не знаходиться алюмінієва фольга надто близько до внутрішніх стінок.

Не працює лампочка.

- З міркувань безпеки користувач не повинен змінювати лампочку особисто. Зверніться у найближчий центр обслуговування Samsung, щоб викликати кваліфікованого інженера для заміни лампочки.

Піч створює перешкоди для радіоприймачів і телевізорів.

- Під час роботи печі можна спостерігати незначні перешкоди у роботі радіоприймачів чи телевізорів. Це звичайне явище. Щоб вирішити цю проблему, встановлюйте піч подалі від телевізорів, радіоприймачів та антен.

- Якщо мікропроцесор мікрохвильової печі реагує на перешкоди, відображення на дисплеї може згаснути або збитися. Щоб вирішити цю проблему, від'єднайте вилку кабелю живлення від розетки і вставте її знову. Ще раз встановіть час.

Якщо подані вище вказівки не допомагають вирішити проблему, зверніться до місцевого центру обслуговування споживачів SAMSUNG.
Слід мати напоготові такі відомості:

- код моделі та серійний номер пристрою (зазвичай вказуються на задній стінці печі);
- умови гарантії;
- чіткий опис проблеми, що виникла.

Знаючи ці дані, зверніться до місцевого дилера чи центру обслуговування SAMSUNG.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компанія SAMSUNG постійно докладає зусиль для вдосконалення своїх виробів. Характеристики дизайну і дані вказівки для користувача може бути змінено без попередження.

Модель	ME731KR, ME732KR, ME733KR
Джерело живлення	230 В, 50 Гц
Споживання електроенергії Мікрохвилі	 1150 Вт
Вихідна потужність	100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Робоча частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75S(31)
Спосіб охолодження	Електричний вентилятор
Розміри (Ш x В x Г) Габаритні Внутрішня камера	 489 x 275 x 320 мм 330 x 211 x 309 мм
Об'єм	20 літрів
Вага Нетто	 близько 11,5 кг

Призначено для використання в нормальних умовах
Термін слуби: 7 років

ME731KR-L_BWT_DE68-03893U-02_UK.indd 24 2014-07-17 3:51:19

НОТАТКИ

НОТАТКИ

ME731KR-L_BWT_DE68-03893U-02_UK.indd 25 2014-07-17 3:51:19

НОТАТКИ

НОТАТКИ

УКРАЇНСЬКА

ME731KR-L_BWT_DE68-03893U-02_UK.indd 26 2014-07-17 3:51:20

НОТАТКИ

НОТАТКИ

УКРАЇНСЬКА

ME731KR-L_BWT_DE68-03893U-02_UK.indd 27 2014-07-17 3:51:20

Виробник : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Електронікс Ко., Лтд

Адреса виробника :
(Maetan-дон) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-сі,
Гйонггі-до, Корея, 443-742

АДРЕСА ФАБРИКИ/АДРЕС ФАБРИКИ:
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЕРІА 21,
ІНДАСТРІАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ,
СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЕСАН, МАЛАЙЗІЯ

Країна виробництва : Малайзія

Імпортер в Україні:
ТОВ "Самсунг Електронікс Україна Компані"
вул. Льва Толстого, 57, 01032, Київ, Україна

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРІ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-03893U-02

ME731KR
ME732KR
ME733KR

Микротолқынды пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы және тағам пісіруге қатысты нұсқаулар

Samsung кепілдігіне құрылғының жұмысын түсіндіру үшін шалынған қоңыраулар, теріс орнатылған құрылғыны түзету немесе қалыпты тазалау немесе күтім көрсету жұмыстары кірмейді.

Planet First 100 % Recycled Paper

Бұл нұсқаулық кітапша 100 % қайта өңдеуден өткізуге болатын қағазға басылған.

мүмкіндіктерді елестетіңіз

Samsung компаниясының бұл өнімін сатып алғаныңызға рахмет.

SAMSUNG

ME731KR-L_BWT_DE68-03893U-02_KK.indd 1 2014-07-17 3:55:20

ҚАЗАҚ

ОСЫ ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫН ҚОЛДАНУ

Сіз SAMSUNG микротолқынды пешін жаңа ғана сатып алдыңыз. Қолыңыздағы пайдаланушы нұсқаулығында, микротолқынды пеште тағам пісіруге қатысты маңызды ақпараттар қамтылған:

- Қауіпсіздік нұсқаулары
- Жарамды ыдыс-аяқ пен керек-жарақтар
- Тағам пісіруге қатысты пайдалы кеңес
- Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

БЕЛГІШЕЛЕР МЕН ТАҢБАЛАРДЫҢ ТҮСІНДІРМЕСІ

ЕСКЕРТУ	Ауыр жарақат немесе өлімге әкелетін **қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер**.
АБАЙ БОЛЫҢЫЗ	Кішігірім жарақат немесе мүлікке зиян келтіретін **қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер**.

Ескерту; Өрт қатері	Ескерту; Бет жағы ыстық
Ескерту; Тоқ	Ескерту; Жарылғыш зат
Әрекет ЕТПЕҢІЗ.	Қол ТИГІЗБЕҢІЗ.
БҰЗБАҢЫЗ.	Нұсқауларды тура орындаңыз.
Ашаны розеткадан суырыңыз.	Электр тоғының қатеріне түспес үшін құрылғыны жерге қосыңыз.
Қызмет көрсету орталығына хабарласып көмек алыңыз.	Ескерім
Маңызды	

ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫП, КЕЛЕШЕКТЕ ҚОЛДАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.

Осы қауіпсіздік нұсқауларының орындалуына әрқашан назар аударыңыз.

Пешті қолданар алдында келесі нұсқаулардың орындалғанына көз жеткізіңіз.

ЕСКЕРТУ (Микротолқын функциясына ғана қатысты)

ЕСКЕРТУ: Егер есік немесе есік тығыздағыштарына нұқсан келсе, микротолқынды пешті уәкілетті техник маман жөндегенше іске қосуға болмайды.

ЕСКЕРТУ: Микротолқын қуатынан қорғайтын қақпақты алуды қажет ететін жөндеу немесе техникалық күтім көрсету жұмыстарын, білікті маманнан басқа адамдар жүзеге асырса, бұл олар үшін қатерлі.

ЕСКЕРТУ: Сұйық тағамдар мен басқа тағамдарды тұмшаланып жабылған сауыттарда қыздыруға болмайды, себебі олар жарылуы мүмкін.

Бұл үйде қолдануға ғана арналған құрылғы.

ЕСКЕРТУ: Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Тазалау күтім көрсету жұмыстарын балалар 8 жастан асса және ересектердің қадағалауында болса ғана іске асыра алады.

Микротолқынды пештерде қолдануға жарамды ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз.

Тағамды пластик немесе қағаз сауыттарға салып қыздырғанда, пешті бақылап отырыңыз, себебі бұлар тұтап кетуі мүмкін.

Бұл микротолқынды пеш тағам және сусын ысытуға арналған. Тағам немесе киім кептіру және жылытқыш төсеніштерді, аяқ киімдерді, жөкелерді, дымқыл киімдерді немесе сол сияқты заттарды кептіргенде, жарақат алу немесе өрт шығу қаупі бар.

Егер түтін шықса, құрылғыны сөндіріңіз немесе тоқтан ағытыңыз және жалынды басу үшін есікті ашпаңыз.

ЕСКЕРТУ: Сусындарды микротолқынды пеште қыздырған кезде кенет тасып төгілуі мүмкін, сондықтан сауытты ұстаған кезде абай болу керек.

ЕСКЕРТУ: Баланы тамақтандыратын шөлмектің және балалар тағамы салынған қалбырлардың ішіндегісін берер алдында араластыру немесе шайқау керек және күйіп қалмас үшін температурасын тексеру керек.

Микротолқынды пеште қабығы аршылмаған және бітеулей пісірілген жұмыртқаларды қыздыруға болмайды, себебі микротолқынмен қыздырып болғаннан кейін де жарылып кетуі мүмкін.

Пешті мезгіл-мезгіл тазалап, тағамның қалдықтарын алу керек.

Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, құрылғының уақытынан бұрын істен шығуына себеп болуы және қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

Бұл құрылғы көлік құралдарына, ұзақ жолсапар көліктеріне немесе сол сияқты көліктерге орнатуға арналмаған.

- Бұл құрылғы кембағал, сезім мүкістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар (балаларды қоса алғанда) қолдануға арналмаған. Олар осы құрылғыны өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс.
- Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.
- Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс.
- **ЕСКЕРТУ:** Сұйық тағамдарды немесе басқа тағамдарды тұмшаланып жабылған сауыттарда қыздыруға болмайды, себебі жарылып кетуі мүмкін;
- Құрылғыны су құйып жууға болмайды.
- Пештің камерасына және басқару панеліне қол оңай жету үшін, оны дұрыс бағытта және биіктікте орнату керек.
- Пешті ең алғаш рет іске қосар алдында, пештің ішіне су қойып 10 минут қосу керек, содан кейін қолдана беруге болады.
- Егер пештен тосын шуыл, көңірсіген немесе түтін иісі шықса, ашаны дереу розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Микротолқынды пешті ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.
- Микротолқынды пешті тек ас үй қаптамасының үстіне қойып пайдалану керек, микротолқынды пешті жиһаздың ішіне қоюға болмайды.

⚠ ЕСКЕРТУ
(Пеш функциясына ғана қатысты) - Опция

- **ЕСКЕРТУ:** Құрылғыны аралас режимде пайдаланған кезде, қызу пайда болатындықтан балалар пешті тек ересектердің қадағалауымен ғана пайдалануға тиіс.
- Құрылғы іске қосылып тұрғанда қызып кетеді. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.
- **ЕСКЕРТУ:** Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қол жететін бөлшектері қызып тұруы мүмкін. Жас балаларды алыс ұстау керек.
- Бумен тазалағышты пайдалануға болмайды.

ME731KR-L_BWT_DE68-03893U-02_KK.indd 4 2014-07-17 3:55:21

ЕСКЕРТУ: Электр қатеріне түсіп қалмас үшін, құрылғы шамын ауыстырар кезде оны электр желісінен ағытып алыңыз.

ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері, құрылғыны пайдаланғанда қызып тұрады. Қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек. 8 жасқа толмаған балаларды, үнемі байқап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.

Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Балалар үлкендердің қарауынсыз тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын орындамауға тиіс.

Түрпілі тазалағыш заттар немесе өткір металл қырғыштарды пеш есігінің шынысын тазалау үшін пайдаланбаңыз, себебі бұндай заттар шыны бетіне сызат түсіріп оның шытынап кетуіне алып келеді.

Құрылғының қол жететін беттерінің температурасы құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде жоғары болуы мүмкін.

Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігі немесе сыртқы беті ыстық болуы мүмкін.

Құрылғыны және қорек сымын 8 жасқа толмаған балалардан алыс ұстаңыз.

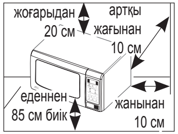
Бұл құрылғылар жеке тұрған таймер немесе қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.

Бұл 2-ші топтағы, B санатына жататын ISM құрылғысы. 2-ші топқа радио-жиіліктегі қуатты электромагнитті сәуле ретінде, материалдарды өңдеу үшін арнайы шығаратын ISM құрылғыларының барлығы, сондай-ақ EDM және доғамен дәнекерлейтін құрылғылар да жатады.
B санатына тұрмыста қолдануға арналған немесе төмен кернеулі желіге тіке жалғанған тұрғын үй кешендерінде қолданылатын құрылғылар жатады.

ME731KR-L_BWT_DE68-03893U-02_KK.indd 5 2014-07-17 3:55:21

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ОРНАТУ

Пешті тегіс, жазық, еденнен 85 см биік жерге қойыңыз. Пеш қойылатын бет, пештің салмағын көтере алатындай мықты болуға тиіс.



1. Пешті орнатқан кезде, пештің артқы жағы мен екі жақ жанынан кем дегенде 10 см (4 дюйм), пештің үстінен 20 см (8 дюйм) ашық орын қалдырыңыз.
2. Пештің ішіндегі орам материалдарының барлығын алыңыз.
3. Айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақты орнатыңыз. Бұрылмалы табақтың еркін айнала алатындығына көз жеткізіңіз.
(Бұрылмалы табағы бар үлгілерге ғана арналған)
4. Микротолқынды пешті оның ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.

☛ Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс. Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін қорек сымын жерге дұрыс қосылған АТ розеткасына жалғау керек.

☛ Микротолқынды пешті кәдімгі пештің немесе радиатордың қасы тәрізді ыстық немесе ылғалды жерге қоймаңыз. Пешті қуат көзіне қосуға байланысты параметрлерін орындау керек, ұзартқыш сым қолданылса, ол да пеш сымының стандартына сай келу керек. Микротолқынды пешті ең алғаш іске қоспас бұрын, пештің іші мен тығыздағышын дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ТАЗАЛАУ

Микротолқынды пештің келесі бөлшектерін май және тағам қалдықтары жиналып қалмас үшін мерзімді түрде тазалап отыру керек:

- Ішкі және сыртқы беттері
- Есігі және тығыздағыштары
- Бұрылмалы табақ және айналмалы шығырықтар (Бұрылмалы табағы бар үлгілерге ғана арналған)

☛ Есік тығыздағыштарының таза екенін, әрі есіктің дұрыс жабылатын-жабылмайтынын **ӘРҚАШАН** тексеріп отырыңыз.

☛ Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, уақытынан бұрын істен шығып, қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

1. Сыртқы беттерін жұмсақ шүберекпен, жылы әрі сабынды сумен жуыңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
2. Пештің ішіндегі қалдықтар мен дақтарды сабынды суға батырылған шүберекпен тазалаңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.

3. Қатып қалған тағам қалдықтарын жұмсарту және жағымсыз иісті кетіру үшін, бір кесе сұйылтылған лимон шырынын пештің ішіне қойыңыз да, қуатты ең үлкен мәнге қойып он минут қыздырыңыз.

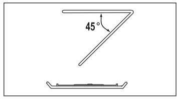
4. Ыдыс жуғыш машинада жууға болатын табақты қажет кезде жуыңыз.

Саңылауларға су **ШАШЫРАТПАҢЫЗ**. Жеміргіш заттар немесе химиялық ерітікіштерді **ЕШҚАШАН** қолданбаңыз. Есіктің тығыздағыштарын тазалағанда келесіні ескеріңіз:

- Ешбір қоқыс жиналып қалмасын
- Қоқыс есіктің жабылауына кедергі жасамасын

Микротолқынды пештің ішін жұмсақ жуғыш затпен әр қолданып болған сайын тазалаңыз, бірақ жарақаттанып қалмас үшін микротолқынды пешті тазалардың алдында әрқашан салқындатыңыз.

Пештің төбесін ішкі жағынан тазалау үшін қыздырғыш элементті 45 ° градусқа төмен түсіріп қойған ыңғайлы болады. (Тербелмелі қыздырғышы бар үлгілер ғана)



МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ САҚТАУ ЖӘНЕ ЖӨНДЕУ

Микротолқынды пешті сақтау және жөндеу кезінде, бірнеше қарапайым сақтық шараларын орындау керек. Есігі немесе есігінің тығыздағыштары бүлінген пешті іске қоспау керек:

- Топсалары сынған
- Тығыздағыштары бүлінген
- Пештің корпусы бұзылып немесе майысып қалған

Оны тек білікті, микротолқынды пешті жөндейтін маман ғана жөндеуге тиіс

☛ Пештің сыртқы корпусын **ЕШҚАШАН** алмаңыз. Егер пеш бүлініп, оны жөндеу қажет болса немесе оның қандай жағдайда екендігі сізді толғандырып жүрсе:

- Оны розеткадан ағытыңыз
- Ең жақын сатып алушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз

Пешті уақытша сақтап қоя тұрғыңыз келсе, құрғақ, шаң баспайтын жерді таңдаңыз.
Себебі: Шаң және ылғал пештің жұмыс жасайтын бөлшектеріне зиян келтіруі мүмкін.

Бұл микротолқынды пеш коммерциялық мақсатта қолдануға арналмаған.

Қауіпсіздікті сақтау мақсатында шамды пайдаланушы ауыстырмауға тиіс.
Жақын орналасқан Samsung тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласып, шамды ауыстырту үшін уәкілетті маманды шақыртыңыз.

ҚАЗАҚ

ME731KR-L_BWT_DE68-03893U-02_KK.indd 7 2014-07-17 3:55:21

ЕСКЕРТУ				
Құрылғыны білікті маман ғана өзгертуге немесе жөндеуге тиіс.	✓	✓	✓	✓
Тұмшаланып жабылған сауыттардағы сұйық заттарды және басқа тағамдарды микротолқын функциясымен қыздырмаңыз.	✓	✓	✓	✓
Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін, жоғары қысымдағы су бүріккіш немесе бумен тазалайтын құралдарды қолданбаңыз.	✓	✓	✓	✓
Бұл құрылғыны қыздырғыштың, тұтанғыш заттың қасына орнатпаңыз; ылғалды, майлы немесе шаңды жерге қойып немесе күн сәулесі тура түсетін және су ағатын немесе газ шығатын жерге; тегіс емес жерге қоймаңыз.	✓	✓	✓	✓
Бұл құрылғыны жергілікті және мемлекеттік ережелерге сай дұрыс жерге қосу керек.	✓	✓	✓	✓
Құрылғының ашасы қосылатын ағытпалар мен контакттарын, шаң немесе су тәрізді басқа заттардан құрғақ шүберекті қолданып мезгіл-мезгіл тазалап отырыңыз.	✓	✓	✓	✓
Қуат сымын тартпаңыз немесе қатты майыстырмаңыз немесе үстіне ауыр зат қоймаңыз.	✓	✓	✓	✓
Газ шығып кеткен кезде (мысалы, пропан, сұйылтылған газ т.с.с.) құрылғы ашасына қол тигізбей, бөлмені дереу желдетіңіз.	✓	✓	✓	✓
Ашаны дымқыл қолмен ұстамаңыз.	✓	✓	✓	✓
Іске қосылып тұрған құрылғыны ашасынан тартып электр желісінен ағытуға болмайды.	✓	✓	✓	✓
Саусақтарыңызды немесе бөгде затты құрылғыға сұқпаңыз, егер оған бөгде зат, мысалы су кіріп кеткен жағдайда, ашаны розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✓	✓	✓	✓
Құрылғыға шамадан тыс күш салмаңыз немесе баспаңыз.	✓	✓	✓	✓
Пешті раковина немесе шыны тәрізді осал заттардың үстіне қоймаңыз.	✓	✓		
Құрылғыны бензол, сұйылтқыш, алкоголь, бумен тазалағыш немесе жоғары қысыммен тазалағыш заттармен тазаламаңыз.	✓	✓	✓	✓
Кернеу, жиілік және тоқ параметрлерінің, өнімнің техникалық параметрлеріне сай келетініне көз жеткізіңіз.	✓	✓		✓
Ашаны розеткаға мықтап сұғыңыз. Көп ашалы адаптерді, ұзартқыш сымды немесе электр трансформаторын қолданбаңыз.	✓	✓	✓	
Қуат сымын темір затқа ілмеңіз, оны заттардың арасынан өткізіп төсеңіз немесе құрылғының артынан өткізіңіз.	✓	✓	✓	
Бүлінген ашаны, бүлінген қорек сымын немесе босап қалған розетканы қолданбаңыз. Құрылғының ашасы немесе қорек сымы бұзылса, жақындағы қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✓	✓	✓	✓
Пешке су құюға немесе суды тура бүркуге болмайды.	✓	✓		
Пештің үстіне, ішіне немесе есігінің үстіне зат қоюға болмайды.	✓	✓	✓	
Құрт-құмырысқаларды құртуға арналған бүріккіш тәрізді тұтанғыш затты пештің бетіне шашпаңыз.	✓	✓		
Пештің ішіне тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды. Құрамында спирті бар тағамдарды немесе сусындарды қыздырған кезде өте сақ болыңыз, себебі спирттің буы пештің ыстық бөлігіне тиіп кетуі мүмкін.	✓		✓	✓
Есікті ашып-жапқан кезде балаларды алыс ұстаңыз, себебі олар есікке соғылып қалуы немесе саусақтарын есікке қыстырып алуы мүмкін.	✓	✓	✓	✓

ME731KR-L_BWT_DE68-03893U-02_KK.indd 8 2014-07-17 3:55:23

★	**ЕСКЕРТУ:** Микротолқынды пеште сусындарды қыздырған кезде кенет тасып кетуі мүмкін, сондықтан да, сауытты абайлап ұстау керек; Бұндай жағдайдың алдын алу үшін, оларды ӘРҚАШАН пешті сөндіргеннен кейін, температура біркелкі болуы үшін кем дегенде 20 секунд пештің ішіне қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда араластырыңыз және ӘРҚАШАН қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Бу шалып кетсе, төмендегі әрекеттерді орындап, АЛҒАШҚЫ ЖӘРДЕМ көрсетіңіз: • Бу шалып кеткен жерді кем дегенде 10 минут суық суға малыңыз. • Таза, құрғақ дәкемен жабыңыз. • Ешбір крем, май немесе лосьон жақпаңыз.	✔	✔	✔	✔
⊘	Науаны немесе торды тағам пісіріп болғаннан кейін суға дереу салмаңыз, себебі науа немесе тор сынып кетуі немесе оларға зақым келуі мүмкін.				✔
⊘	Микротолқынды пешті тағамды майға батырып қуыру үшін пайдаланбаңыз, себебі, май температурасын бақылау мүмкін емес. Бұның нәтижесінде ыстық тұрған сұйықтық кенет тасып төгілуі мүмкін.	✔			✔

⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

★	Тек микротолқынды пеште қолдануға болатын ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз; металл сауыттардың ешқайсысын, жиектері алтын немесе күміспен жалатылған ас ыдыстарын, істік, шанышқыларды т.с.с. ешқашан ҚОЛДАНБАҢЫЗ; Қағаз немесе пластик қалталардың сымтемірден жасалған бауларын алыңыз. Себебі : Электр жарқылы немесе қысқа тұйықталу пешті бүлдіруі мүмкін.	✔		✔	✔
⊘	Микротолқынды пешті қағаз немесе киім кептіру үшін қолданбаңыз.	✔		✔	✔
★	Аз тағамды қыздырған кезде қатты ысып және күйіп кетпес үшін қысқа қыздыру уақытын қолданыңыз.	✔		✔	✔
⊘	Қорек сымы немесе ашасын суға батырмаңыз, қорек сымын қызу көзінен алыс ұстаңыз.	✔	✔		
⊘	Қабығы аршылмаған немесе бітеулей пісірілген жұмыртқаны микротолқынды пеште қыздыруға болмайды, себебі олар жарылып кетуі, тіптен қыздырып болғаннан кейін де жарылуы мүмкін; Сондай-ақ, ауа өткізбейтін немесе тұмшаланып жабылған шөлмектерді, қалбырларды, сауыттарды, бітеу жаңғақтарды, қызанақтарды т.с.с. қыздырмаңыз.			✔	✔
⊘	Желдеткіш саңылауларды киіммен немесе қағазбен бітемеңіз. Пештен ыстық ауа шығатындықтан, бұндай заттар өртенуі мүмкін. Сондай-ақ, пеш қатты қызып кетіп, автоматты түрде сөніп, әбден суығанша сөнген қалпы тұруы мүмкін.	✔		✔	
✋	Байқаусызда күйіп қалмас үшін, тағамды пештен алар кезде әрқашан пешке арналған қолғапты қолданыңыз.			✔	
★	Сұйық заттарды қыздырудың орта тұсына келгенде немесе қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз және қыздырып болғаннан кейін кенет тасып кетпес үшін 20 секунд қоя тұрыңыз.			✔	
★	Пештің есігін ашқан кезде, ыстық ауа немесе буға күйіп қалмас үшін қолдың ұзындығындай жерде алыс тұрыңыз.			✔	
⊘	Бос тұрған микротолқынды пешті іске қоспаңыз. Қауіпсіздікті сақтау мақсатында микротолқынды пеш автоматты түрде 30 минутқа сөнеді. Микротолқынды пеш кенет іске қосылып кетсе микротолқын қуатын сіңіру үшін оның ішіне әрқашан бір стакан су қойып қоюды ұсынамыз.	✔			✔
★	Пешті осы нұсқаулықта көрсетілген қашықтықтарды сақтап орнатыңыз. (Микротолқынды пешті орнату тарауын қараңыз.)	✔		✔	
★	Пештің қасында орналасқан розеткаларға басқа электр құрылғыларын жалғаған кезде абай болыңыз.	✔	✔	✔	

ҚАЗАҚ

ME731KR-L_BWT_DE68-03893U-02_KK.indd 9 2014-07-17 3:55:24

АСҚЫН МИКРОТОЛҚЫН ҚУАТЫНЫҢ ӘСЕРІНЕН САҚТАНДЫРАТЫН САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ (МИКРОТОЛҚЫН ФУНКЦИЯСЫНА ҒАНА ҚАТЫСТЫ)

Төмендегі сақтық шаралары орындалмаса, микротолқын қуатының қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

(a) Ешқашан есігі ашық тұрған пешті іске қосам деп әрекет жасауға немесе қауіпсіздік тетігін (есіктің бекітпесі) бұзуға немесе қауіпсіздік тетігінің саңылауларына бөгде зат сұғуға болмайды.

(b) Пештің есігі мен алдыңғы жағының арасына ештеңе қыстырмаңыз немесе тығыздағыштарға тағам немесе тазалағыш заттың қалдықтары жиналуына ЖОЛ БЕРМЕҢІЗ. Есік пен есік тығыздағышының беттерін, пеш жұмыс жасап болғаннан кейін дымқыл шүберекпен сүртіп, содан кейін жұмсақ, құрғақ шүберекпен тазалаңыз.

(c) Пеш бұзылып қалса, оны өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан өткізілген техник жөндемейінше ІСКЕ ҚОСПАҢЫЗ. Пеш есігінің дұрыс жабылуы мен төмендегілерге еш нұқсан келмеудің ерекше маңызы бар:

(1) есік (майысқан)

(2) есіктің топсалары (сынық немесе босап қалған)

(3) есіктің тығыздағышы және тығыздағыш беттер

(d) Бұл пешті өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан тиісті түрде өткізілген техниктен басқа адам жөндеуге тиіс емес.

Құрылғының керек-жарақтарын ауыстыру немесе косметикалық зақымдарды жөндеу жұмыстарын, пайдаланушы құрылғыға зақым келтірсе және/немесе керек-жарақтарын жоғалтып алса, Samsung жөндеу жұмыстарын ақылы түрде іске асырады. Бұған келесі жағдайлар жатады:

(a) Соғылған, сызылған немесе сынған есік, тұтқа, сыртқы панель немесе басқару панелі.

(b) Сынған немесе жоғалып кеткен науа, сырғыма жол, жалғастырғыш немесе темір тор.

- Құрылғыны тек осы пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген мақсатта ғана қолданыңыз. Бұл пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген "Ескертулер" мен "Қауіпсіздік нұсқауларында", орын алуы ықтимал жағдайлар мен оқиғалардың барлығы бірдей қамтылмаған. Құрылғыны абайлап, сақтықпен орнатуға, күтім көрсетуге, іске қосуға өзіңіз міндеттісіз.
- Себебі төменде көрсетілген нұсқауларда құрылғының әр түрі қамтылғандықтан, сіздің микротолқынды пешіңіздің техникалық сипаттамасы, осы нұсқаулықта көрсетілген құрылғылардан сәл өзгеше болуы және ескерту белгілерінің барлығы бірдей сізге қатысты болмауы мүмкін. Толғандырып жүрген мәселе немесе сұрағыңыз болса, жақын орналасқан жергілікті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз немесе www.samsung.com веб-сайтынан ақпарат және көмек алыңыз.
- Бұл микротолқынды пеш тағам ысытуға арналған. Бұл тек үйде ғана қолдануға арналған. Матаны немесе дән толтырылған жастықшаларды қыздырмаңыз, жанып кетуі және өртке ұласуы мүмкін. Құрылғыны дұрыс немесе тиісті түрде қолданбау нәтижесінде бірнәрсе бүлінсе, өндіруші жауапкершілік көтермейді.
- Пешті таза ұстамаған жағдайда, оның бетінің сапасы кетіп, құрылғының қолданыс мерзімінің уақытынан бұрын аяқталуына әсер етуі және қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

АТАЛҒАН ӨНІМДІ ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ (ЭЛЕКТР ҚУАТЫН ШЫҒЫНДАУ ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚ)

(Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар елдерге қатысты)

Өнімдегі, акцессуардағы немесе нұсқаулықтағы бұл таңбалау өнімді және оның электрондық аксессуарларын (мысалы, қуат беру құрылғысын, құлаққаптың, USB кабелін), олардың қызмет ету мерзімі өткен соң, үйде басқа мақсатта пайдалануға болмайтындығын білдіреді. Қалдықтардың бақыланбайтын пайдаланылуынан қоршаған ортаға немесе адам денсаулығына зиян келтірудің алдын алу үшін бұл заттарды басқа қалдық түрлерінен бөлек алып қойыңыз және оларды материалдық ресурстарды екінші рет пайдалану үшін қолданыңыз.

Үйде пайдаланушылар экологиялық қауіпсіз түрде қайта өңдеу үшін осы өнімді қай жерден және қалай алуға болатынын анықтау мақсатында, осы өнімді сатып алған жердегі ретейлермен немесе оның жергілікті кеңсесімен хабарласуы тиіс.

Іскерлік пайдаланушылар сату-сатып алу шартының талаптары мен ережелерін тексеру үшін өзінің жабдықтаушысымен хабарласуы тиіс. Осы өнім және оның электрондық аксессуарлары жойылатын басқа пайдаланған қаптамалармен араласып кетпеуі тиіс.

МАЗМҰНЫ

Пеш 11

Басқару панелі 12

Керек-жарақтары 12

Уақытты орнату 13

Пісіру/Қыздыру 13

Қуат мәндері 14

Пісіру уақытын реттеу...14

Пісіруді тоқтату 14

Қуат үнемдеу режимін орнату 14

Орыс тағамдарын пісіру функциясын қолдану 15

Орыс тағамдарын жылдам даярлау/дайындау 15

Автоматты түрде жылдам жібіту функциясын қолдану 20

Автоматты түрде жылдам жібіту функциясы 21

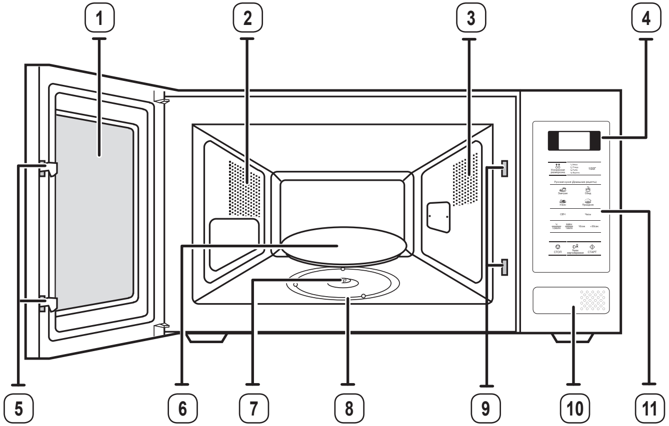
Көп циклді пісіру 21

Ыдыстың жарамдылығын анықтау 22

Ақаулық туындаса немесе күмән пайда болса не істеу керек 23

Техникалық сипаттамалары..24

ПЕШ

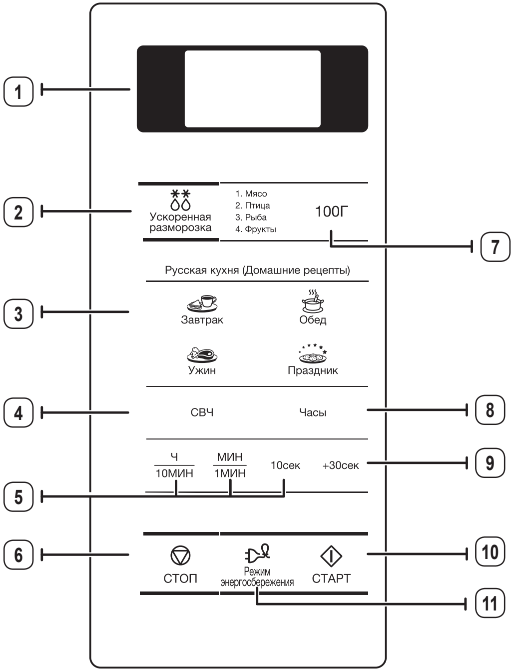


1. ЕСІК
2. ЖЕЛДЕТКІШ САҢЫЛАУЛАР
3. ШАМ
4. БЕЙНЕБЕТ
5. ЕСІК БЕКІТПЕЛЕРІ
6. БҰРЫЛМАЛЫ ТАБАҚ
7. ЖАЛҒАСТЫРҒЫШ
8. АЙНАЛМАЛЫ ШЫҒЫРЫҚ
9. ҚАУІПСІЗДІК БЕКІТПЕСІ САҢЫЛАУЛАРЫ
10. ЕСІКТІ АШУ ТҮЙМЕШІГІ
11. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

ҚАЗАҚ

ME731KR-L_BWT_DE68-03893U-02_KK.indd 11 2014-07-17 3:55:24

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

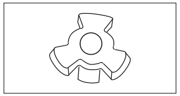


1. БЕЙНЕБЕТ
2. АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫН ТАҢДАУ
3. ОРЫС ДӘСТҮРІМЕН АВТ. ТҮРДЕ ПІСІРУ
4. МИКРОТОЛҚЫН РЕЖИМІ ТҮЙМЕШІГІ
5. УАҚЫТТЫ ОРНАТУ ТҮЙМЕШІГІ
6. ТОҚТАТУ/БОЛДЫРМАУ ТҮЙМЕШІГІ
7. САЛМАҚТЫ ТАҢДАУ
8. САҒАТ ПАРАМЕТРІН ОРНАТУ
9. +30с ТҮЙМЕШІГІ
10. БАСТАУ ТҮЙМЕШІГІ
11. ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ ТҮЙМЕШІГІ

КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ

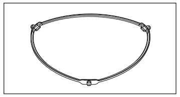
Құрылғының қандай үлгісін сатып алғаныңызға қарай, онымен бірге әр түрлі жолмен қолдануға болатын бірнеше керек-жарақ жеткізіледі.

1. **Жалғастырғыш**, пештің табанындағы мотордың білікшесіне орнатылып жеткізіледі.

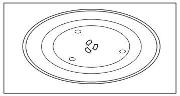
   Мақсаты : Жалғастырғыш бұрылмалы табақты айналдырады.

2. **Айналмалы шығырық**, пеш табанының ортасына қойылады.

   Мақсаты : Айналмалы шығырық бұрылмалы табақты ұстап тұрады.

3. **Бұрылмалы табақ**, айналмалы шығырықтың ортасындағы тетік арқылы жалғастырғышқа қойылады.

   Мақсаты : Бұрылмалы табақ тамақ пісіретін негізгі орын болып табылады: оны тазалау үшін оңай алуға болады.

☛ Микротолқынды пешті айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақсыз **ІСКЕ ҚОСПАҢЫЗ**.

УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

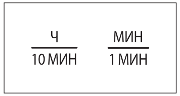
Сіздің микротолқынды пешіңізге сағат орнатылған. Қуат көзіне қосылған кезде, бейнебетте ":0", "88:88" немесе "12:00" автоматты түрде пайда болады.
Ағымдық уақытты орнатыңыз. Уақытты 24- сағат немесе 12-сағаттық режим бойынша көрсетуге болады. Сағатты келесі жағдайларда орнату керек:

- Микротолқынды пешті алғаш орнатқанда
- Электр қуаты өшіп қалғанда

Жазғы және қысқы уақыттарды ауыстырған кезде сағатты қайта орнатуды ұмытпаңыз.

1. **Сағатты келесі режимге қою үшін ...**
   24-сағаттық режим
   12-сағаттық режим
   Часы (Сағат) түймешігін бір немесе екі рет басыңыз.

2. Сағатты h (сағ) түймешігімен, минутты min (мин) түймешігімен орнатыңыз.

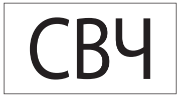


3. Дұрыс уақыт көрсетілген кезде, сағат жұмыс істей бастау үшін **Часы (Сағат)** түймешігін қайта басыңыз.
   Нәтижесі: Микротолқынды пешті қолданбаған кезде, уақыт әрқашан көрсетіліп тұрады.

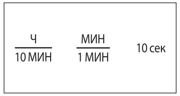
ПІСІРУ/ҚЫЗДЫРУ

Төменде тағамды қалай пісіруге немесе қыздыруға болатындығы туралы айтылған.
Пешті қараусыз қалдырардың алдында ӘРҚАШАН пісіру параметрлерін тексеріңіз.
Алдымен, тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

1. **Қуат мәні** түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі: 800 Вт (макс. пісіру қуаты) көрсетіледі: Тиісті қуат мәнін **Қуат мәні** түймешігін, бейнебетте тиісті қуат мәні көрсетілгенше қайта басыңыз. Қуат мәндерін келесі беттегі кестеден қараңыз.



2. Пісіру уақытын **10 мин**, **1 мин** және **10 с (10 сек)** түймешігін басып таңдаңыз.



3. **СТАРТ (БАСТАУ)** (◇) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі: Пештің шамы жанады және бұрылмалы табақ айнала бастайды.
   Тағам пісе бастайды, пісіп болған кезде пеш төрт рет сигнал береді.

☛ **Бос** тұрған микротолқынды пешті ешқашан қоспаңыз.

ҚАЗАҚ

КАЗАҚ

ҚУАТ МӘНДЕРІ

Төмендегі қуат мәндерінің ішінен қажетін таңдауға болады.

Қуат мәні	Шығысы
ЖОҒАРЫ	800 Вт
ОРТАША ЖОҒАРЫ	600 Вт
ОРТАША	450 Вт
ОРТАШАДАН ТӨМЕН	300 Вт
ЖІБІТУ (⁂)	180 Вт
ТӨМЕН	100 Вт

Жоғарырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын азайту керек.

Азырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын ұзарту керек.

ПІСІРУ УАҚЫТЫН РЕТТЕУ

Пісіру уақытын, әрбір қосқыңыз келген 30 секунд үшін **+30с** түймешігін бір рет басып ұзартуыңызға болады.

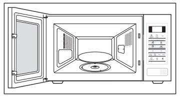
1. Әрбір қосқыңыз келген 30 секунд үшін **+30с** түймешігін бір рет басыңыз.

2. **СТАРТ (БАСТАУ)** ( ) түймешігін басыңыз.

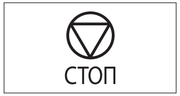
ПІСІРУДІ ТОҚТАТУ

Тағам пісіруді кез келген уақытта тоқтатып, тағамды тексеруге болады.

1. Уақытша тоқтату үшін;
   Есікті ашыңыз.
   Нәтижесі: Пісіру тоқтайды. Қайта жалғастырып пісіру үшін, есікті жабыңыз да, **СТАРТ (БАСТАУ)** ( ) түймешігін қайта басыңыз.



2. Мүлдем тоқтату үшін;
   СТОП (Тоқтату) ( ) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі: Пісіру үрдісі тоқтайды.
   Пісіру параметрлерін біржола тоқтатқыңыз келсе, **СТОП (Тоқтату)** ( ) түймешігін қайта басыңыз.



Кез келген параметрді тағам пісіруді бастамай тұрып, **СТОП (Тоқтату)** ( ) түймешігін басып тоқтатуға болады.

ҚУАТ ҮНЕМДЕУ РЕЖИМІН ОРНАТУ

Пештің қуат үнемдеу режимі бар. Бұл функция пеш іске қосылмай тұрған кезде электр тоғын үнемдейді. Күту режимі қалыпты жағдай болып есептеледі және пайдаланбаған кезде сағат көрсетіледі.

- **Режим энергосбережения (Қуатты үнемдеу)** ( ) түймешігін басыңыз.
  Нәтижесі: Дисплей сөнеді.
- Қуатты үнемдеу режимін сөндіру үшін есікті ашыңыз немесе **Режим энергосбережения (Қуатты үнемдеу)** ( ) түймешігін басыңыз, сонда дисплейде ағымдық уақыт көрсетіледі. Пеш іске қосуға дайын.

ME731KR-L_BWT_DE68-03893U-02_KK.indd 14 2014-07-17 3:55:26

ОРЫС ТАҒАМДАРЫН ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Орыс тағамдарын пісіру функциясын қолданған кезде тағам пісіруді бастайтын уақыт автоматты түрде қойылады және бастау түймешігін басудың қажет жоқ. Тағам мәзірлерінің санын орыс тағамын пісіру функциясының түймешігін қажетінше басып орнатуға болады. Әуелі тағамды бұрылмалы табаққа салып есікті жабыңыз.

1. **Орыс тағамдарын пісіру түймешігін** (Завтрак/ Обед/ Ужин/ Праздник) қажетінше басыңыз.

2. **СТАРТ (БАСТАУ)** (◇) түймешігін басыңыз.

Нәтижесі: Аяқталған кезде:
1) Пештен төрт рет сигнал естіледі.
2) Тағам даярлау аяқталғанын ескертетін сигнал 3 рет естіледі. (минут сайын бір рет)
3) Содан кейін ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

Микротолқынды пеште қолдануға болатын ыдысты ғана пайдаланыңыз.

ОРЫС ТАҒАМДАРЫН ЖЫЛДАМ ДАЯРЛАУ/ДАЙЫНДАУ

Келесі кестеде орыс тағамдарын пісіруге арналған әр түрлі бағдарламалар, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты және тиісті ұсыныстар берілген.

1. ТАҢҒЫ АС

Код	Тағам	Тағамның мөлшері	Қоспалары
1	**Сұлы ботқасы**	200 г	Сұлы ұлпалары «Геркулес» – 30 г / Қант – 5 г / Тұз – 0,5 г / Қайнаған су – 150 мл / Суық сүт – 50 мл
	< Ұсыныстар >		
	Шыныаяқ тәрізді ыдысқа құрғақ ботқаны, қант пен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан қосып, жақсылап араластырыңыз. Тесілген аспаздық үлдірмен жабыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде ботқаны салыңыз. Сүт қосып, жақсылап араластырыңыз. Қақпақ жауып, пісіруді жалғастырыңыз.		

Код	Тағам	Тағамның мөлшері	Қоспалары
2	**Қарақұмық ботқасы**	200 г	Қарақұмық – 100 г / Тұз – 2 г Қайнаған су – 300 мл
	< Ұсыныстар >		
	Қарақұмық ботқасын шұңғыл табаққа салып, тұз қосыңыз. Қайнап тұрған судан қосып, жақсылап араластырыңыз. Терең қақпақпен жабыңыз. Даярлай бастаңыз.		
3	**Пашот жұмыртқасы**	1 дана	Жұмыртқа – 1 дана. / Су – 150 мл Орыс сірке суы 9% – 10-15 мл
	< Ұсыныстар >		
	Сірке суы қосылған су құйылған кесені микротолқынды пешке қойыңыз. Су қайнатыңыз. Дыбыстық сигнал естілгеннен кейін сірке суы қосылған су құйылған кесені пештен алыңыз. Суды ортасы шұңғыл болғанша үйіріп араластырып, осы жерге қабығы аршылған жұмыртқаны құйыңыз. Дайындауды жалғастырыңыз.		
4	**Жасыл бұршақ қосылған шұжықтар**	Шұжық – 2 дана Ыстық бұршақ - 132 г	Шұжық – 2 дана, әрбірі 50 г Сары май – 5 г / Консервленген бұршақ -135 г (сұйығы жоқ)
	< Ұсыныстар >		
	Шұжықтың қабығын аршып, шанышқымен тесіп, шұңғыл шараға салып, сары майдан қосыңыз. Майдың үстіне консервленген бұршақтарды салыңыз. Даярлай бастаңыз.		
5	**Омлет**	130-135 г	Жұмыртқа – 3 дана, сүт – 30 мл, тұз – 2 г
	< Ұсыныстар >		
	Жұмыртқаны сүт, тұз қосып көпіршітіп, содан кейін табаққа құйыңыз. Даярлай бастаңыз.		
6	**Кекс**	180 г	Қант – 45 г; ваниль қанты – 5 г Сары май – 40 г; жұмыртқа – 1/2 дана Сүт – 30 мл; қопсытқыш – 3 г Ұн – 100 г
	< Ұсыныстар >		
	Қантты, ваниль шекерін және сары майды жақсылап араластырыңыз. Көпіршіген жұмыртқаны қосыңыз. Қалған қоспалардың барлығын қосыңыз. Қоспаны майланған шараға құйыңыз. Даярлай бастаңыз. Кексті шарадан алмай тұрып салқындатыңыз.		

ME731KR-L_BWT_DE68-03893U-02_KK.indd 15 2014-07-17 3:55:26

ҚАЗАҚ

Код	Тағам	Тағамның мөлшері	Қоспалары
7	**Лимон доғалатпалары**	190 г (5 дана)	Ұн – 100 г; сары май – 50 г / Қант – 40 г; жұмыртқаның сарысы – 1 дана / Жылымшы су – 1 ас қасық Лимонның қабығы. Безендіру үшін: жұмыртқаның сарысы – 1 дана, қант ұнтағы – 3-5 г
	< Ұсыныстар >		
	Қоспалардың барлығын жақсылап араластырыңыз. Бес доғалатпа жасаңыз. Оларды пергамент қағазға салыңыз. Даярлай бастаңыз. Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде доғалатпаларға жұмыртқаның сарысын жағып, қант ұнтағын себіңіз де, даярлау үрдісін жалғастырыңыз. Суытыңыз.		

2. ЛАНЧ

Код	Тағам	Тағамның мөлшері	Қоспалары
1	**Борщ**	340 г	(1) Үккіштен өткізілген қызылша – 50 г Туралған орамжапырақ – 20 г Үккіштен өткізілген сәбіз – 15 г, Туралған пияз – 10 г, Қызанақ езбесі – 15 г, Қант – 5 г Қайнаған су – 300 мл (2) Сиыр етінен жасалған сорпа немесе суға ерітілген бульон текшесі – 300 мл Лавр жапырағы – 1 дана / Орыс сірке суы 9% – 5 мл (қалауыңызға орай)
	< Ұсыныстар >		
	Қоспалардың (1) барлығын үлкен шараға салып, қайнап тұрған судан құйыңыз. Даярлай бастаңыз. Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде шараның ішіндегісін жақсылап араластырып, бульон және лавр жапырағын қосыңыз (2). Дайындауды жалғастырыңыз.		

Код	Тағам	Тағамның мөлшері	Қоспалары
2	**Еттен жасалған солянка**	340 г	(1) Туралған пияз – 45 г Сиыр етінен жасалған сорпа немесе суға ерітілген бульон текшесі – 350 мл (2) Киеуіл – 7 г Үккіштен өткізілген тұздалған қияр – 50 г Қызанақ езбесі – 10 г; зәйтүн – 16 г Зәйтүн сұйықтығы – 20 мл Лавр жапырағы – 1 дана, ет жинағы – 30 г Сиыр етінен жасалған сорпа немесе суға ерітілген бульон текшесі – 415 мл
	< Ұсыныстар >		
	Пиязды үлкен шараға салыңыз, қайнап тұрған сорпаны құйыңыз (1). Даярлай бастаңыз. Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде қалған қоспаларды қосыңыз (2). Барлығын жақсылап араластырып, сорпаны құйып, лавр жапырағын салып дайын болғанша пісіріңіз.		
3	**Тауық етінен жасалған кеспе**	350 г	Кеспе – 10 г/Тауықтың қоң еті – 50 г / Үккіштен өткізілген сәбіз – 15 г / Туралған пияз –10 г Тауықтың етінен жасалған сорпа немесе суға ерітілген бульон текшесі – 440 мл
	< Ұсыныстар >		
	Вермишельді үлкен шараға салып, қайнап тұрған сорпаны құйып, қалған қоспалардың барлығын салыңыз. Жақсылап араластырып, даярлай бастаңыз.		
4	**Қыша қосылған шошқаның мойын еті**	250 г	(1) Шошқаның мойын еті – 150 г / Үккіштен өткізілген сәбіз – 20 г / Туралған пияз – 20 г Тауықтың етінен жасалған сорпа немесе суға ерітілген бульон текшесі – 100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Ұн – 5 г / Дижон қышасы – 20 г / Қаймақ – 30 г / Су – 50 мл
	< Ұсыныстар >		
	Етті ұзыншалап турап, көкөністерді дайындап, тауықтың сорпасын қосыңыз (1). Жақсылап араластырып, даярлай бастаңыз. Тұздыққа арналған қоспалардың барлығын дайындаңыз (2). Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде, қоспаны еті бар сорпаға салып, араластырып пісіруді жалғастырыңыз.		

Код	Тағам	Тағамның мөлшері	Қоспалары
5	**Еттен жасалған Кірпілер**	220 г	(1) Тартылған ет (сиырдың және шошқаның етінен) – 120 г (үш бөлікке бөліңіз), Кәдімгі пісірілген күріш – 40 г, Тұз – 1 г / Ұнтақ қара бұрыш – 1/2 г, Туралған пияз – 20 г Ұсақталып туралған сарымсақ – 3 г Тауықтың етінен жасалған сорпа немесе суға ерітілген бульон текшесі – 75 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Ұн – 5 г / Қызанақ езбесі – 10 г, Су – 40 мл
	< Ұсыныстар >		
	Күрішті тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштерді қосып, қолмен араластырыңыз. Үш шарик жасаңыз. Пияз бен сарымсақты шұңғыл табаққа салыңыз. Үстіне ет шариктерін салып, сорпаны құйыңыз. Табақты пешке салыңыз.(1) Даярлай бастаңыз. Тұздыққа арналған қоспалардың барлығын дайындаңыз.(2) Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде қоспаны ет шариктері салынған сорпаға қосыңыз. Шариктерді аударыңыз да, даярлау үрдісін жалғастырыңыз.		
6	**Жеміс компоты**	200 мл	Кепкен сары өрік – 25 г, Қара өрік - 20 г, Кептірілген алма – 15 г, Қант – 10 г, Лимон қышқылы – 2 шөкім, Қайнаған су – 450 мл
	< Ұсыныстар >		
	Қоспалардың барлығын үлкен шараға салып, қайнап тұрған суды құйыңыз. Даярлай бастаңыз.		
7	**Көкөніс сорпасы**	350 г	Мұздатылған көкөніс - 150 г Көкөністен жасалған сорпа немесе суға ерітілген бульон текшесі – 250 мл
	< Ұсыныстар >		
	Қоспалардың барлығын үлкен шараға салып, қайнап тұрған сорпаны құйыңыз. Даярлай бастаңыз.		

Код	Тағам	Тағамның мөлшері	Қоспалары
8	**Тұшпара**	185 г (15 дана)	Мұздатылған тұшпара – 15 дана (біреуі 10 г - 12 г) / Тауықтың етінен жасалған сорпа немесе суға ерітілген бульон текшесі – 500 мл / Қара түйіршік бұрыш - 3-5 дана Лавр жапырағы – 1 дана
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шара тәрізді табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Әбден араластырыңыз. Тесілген аспаздық үлдірмен жабыңыз. Пісіре бастаңыз.		

3. ТҮСКІ АС

Ужин

Код	Тағам	Тағамның мөлшері	Қоспалары
1	**Қара өрік қосылған тауықтың сирақтары**	325 г 2 дана	Туралған пияз – 15 г / Туралған сәбіз – 20 г Тауықтың сирақтары – 2 дана (160-180 г) Қара өрік – 5-7 дана (50 г) Тауықтың етінен жасалған сорпа немесе суға ерітілген бульон текшесі – 200 мл
	< Ұсыныстар >		
	Пияз бен сәбізді шұңғыл табаққа салыңыз. Үстіне тауықтың сирақтарын, қара өрікті салып, сорпадан құйыңыз. Табақты микротолқынды пешке қойыңыз. Даярлай бастаңыз. Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде сирақтарды аударыстырып, даярлау үрдісін жалғастырыңыз.		
2	**Көкөніс қосылған күркетауық**	315 г	Күркетауықтың қоң еті – 150 г / Туралған цуккини – 50 г / Туралған пияз – 15 г / Туралған сәбіз – 20 г / Тауықтың етінен жасалған сорпа немесе суға ерітілген бульон текшесі – 150 мл
	< Ұсыныстар >		
	Қоспалардың барлығын терең шараға салып, қайнап тұрған сорпаны құйыңыз. Даярлай бастаңыз. Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде кесек қоң еттерді аударып, көкөністерді араластырып, даярлау үрдісін жалғастырыңыз.		

Код	Тағам	Тағамның мөлшері	Қоспалары
3	**Бүтіндей пісірілген картоп**	140-180 г 1-2 дана	Ірі картоп – 160 г – 200 г; 1-2 дана
	< Ұсыныстар >		
	Картопты тазалап, қабығын аршыңыз. Оны микротолқынды пешке қойыңыз. Даярлай бастаңыз. Үстелге тартар алдында дәм-татымына қарай сары май, қаймақ, ірімшік немесе басқа дәмдеуіштерді қосыңыз.		
4	**Рататуй**	260 г	Текшеленіп туралған цуккини – 100 г Текшеленіп туралған сәбіз – 60 г Текшеленіп туралған болгар бұрышы – 75 г Текшеленіп туралған пияз – 45 г Ұсақталып туралған сарымсақ – 6 г Қызанақ езбесі – 10 г (дәм-татымына қарай майоран немесе базилик қосуға болады) Көкөніс сорпасы немесе суға езілген бульон текшесі – 130 мл
	< Ұсыныстар >		
	Барлық қоспаларды шұңғыл табаққа салыңыз. (Майоран және базилик қосыңыз). Жақсылап араластырыңыз. Даярлай бастаңыз.		
5	**Көне орыс дәстүрімен пісірілген балық**	340 г	(1) Туралған қызылша – 30 г / Туралған сәбіз – 30 г / Туралған пияз – 15 г Балықтың/тауықтың етінен жасалған сорпа немесе суға ерітілген бульон текшесі – 200 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Ұн – 10 г / Қызанақ езбесі – 10 г / Қаймақ – 30 г / Су – 50 мл (3) Тұқы немесе көксерке балықтың қоң еті – 150 г / Лавр жапырағы – 1 дана
	< Ұсыныстар >		
	Қоспалардың барлығын шұңғыл шараға салып, қайнап тұрған сорпаны құйыңыз. (1) Даярлай бастаңыз. Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде тұздыққа арналған қоспаны, көкөністерді және сорпаны араластырыңыз. (2) Балық пен лавр жапырағын салыңыз (3). Дайындауды жалғастырыңыз.		

Код	Тағам	Тағамның мөлшері	Қоспалары
6	**Албырт балықтан жасалған стейк**	125 г	Албырт балықтан жасалған көбелек пішінді стейк – 150-170 г / Тұз – 1 г, су – 20 г (Қалауыңыз бойынша лимон немесе апельсин шырыны – 10 г)
	< Ұсыныстар >		
	Албырт балықтың қоң етінің дәм-татымын келтіріңіз. Оны шараға салыңыз да, су қосыңыз. (Қалауыңызға орай шырын қосуыңызға болады). Шараны микротолқынды пешке қойып, даярлай бастаңыз.		
7	**Қаймақ қосылған, буға пісірілген балық**	120 г + 53 г тұздық	Нәлім балықтың қоң еті – 140-150 г (немесе көксерке балық) / Лимон – 10 г (сығылған шырын) / Тұз – 1 г / Су – 20 г / Лавр жапырағы – 1 дана / Тұздық: Бітеу пісірілген жұмыртқа – 20 г (жұмыртқаның 1\2) / Туралған аққжелкен – 3-5 г / Сары май – 30 г (микротолқынды пеш 800 Вт – 1 мин)
	< Ұсыныстар >		
	Балықтың қоң етінің дәм-татымын келтіріңіз. Оны шараға салыңыз да, су қосыңыз. Шараны микротолқынды пешке қойып, даярлай бастаңыз. Тұздықты жеке дайындаңыз. Жұмыртқаны пісіріп, аса үлкен қылмай текшелеп тураңыз. Аққжелкенді турап, сары майға салып ерітіңіз. Қоспалардың барлығын араластырып, үстіне балықты салыңыз.		

ME731KR-L_BWT_DE68-03893U-02_KK.indd 18 2014-07-17 3:55:26

4. МЕРЕКЕЛІК ТАҒАМДАР

Праздник

Код	Тағам	Тағамның мөлшері	Қоспалары
1	**Мәскеу балығы**	270 г	(1) Шампиньон – 30 г / Көксерке балықтың қоң еті – 150 г, өсімдік майы – 5 г (2) Қаймақ – 15 г (3) Қуырылған картоптың дөңгелек тілімдері – 2 дана, әрбірі 60-70 г; қаймақ – 15 г, тұз – 5 г / Ұнтақ ақ бұрыш – 1/2 г Үккіштен өткізілген ірімшік - 25 г
	< Ұсыныстар >		
	Саңырауқұлақтарды шұңғыл шараға салыңыз, қасына балықты қойыңыз. Көкөніс майынан құйыңыз (1). Даярлай бастаңыз. Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде қаймақтың жартысын басқа шұңғыл шараға салыңыз (ортаға)(2). Осы қаймаққа саңырауқұлақтарды салыңыз. Үстіне балықты салыңыз. Дәмін келтіріңіз. Балықтың айналасына картоп тілімдерін салыңыз. Картопқа ірімшікті себіңіз (3). Дайындауды жалғастырыңыз.		
2	**Толтырмасы бар бұрыш**	480-500 г 2 дана	(1) Болгар бұрышы – 2 дана, әрбірі 80 г Тартылған ет (сиырдың және шошқаның етінен) – 150 - 190 г (екі бөлікке бөліңіз) Кәдімгі пісірілген күріш – 10 - 20 г Тұз – 5 г; қара ұнтақ бұрыш – 1/2 г Сиыр етінен жасалған сорпа немесе суға ерітілген бульон текшесі – 150 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Ұн – 5 г; қызанақ езбесі – 10 г / Су – 50 мл
	< Ұсыныстар >		
	Күрішті тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштерді қосып, қолмен араластырыңыз. Бұрыштың өзегі мен тұқымдарын алыңыз. Бұрышты етке толтырыңыз. Оны шұңғыл шараға салыңыз да, сорпа қосыңыз (1). Даярлай бастаңыз. Тұздыққа арналған қоспалардың барлығын дайындаңыз (2). Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде, толтырмасы бар бұрыш салынған сорпаға қоспаны құйыңыз. Бұрыштарды аударыңыз да, даярлау үрдісін жалғастырыңыз.		

Код	Тағам	Тағамның мөлшері	Қоспалары
3	**Көкөніс қосылған бақтақ**	210-240 г	Сары май – 10 г (2 x 5 г) Туралған сәбіз – 35 г / Туралған пияз – 25 г Ұсақталып туралған сарымсақ – 3 г Туралған сельдерей жапырақтары – 5 г Бақтақ – 1 дана – 220-250 г / Тұз – 1 г / Ұнтақ ақ бұрыш – 1/2 г / Сары май – 5 г
	< Ұсыныстар >		
	Пергамент қағазының ортасына сары май жағыңыз. Қағазға сәбізді, пияз бен сарымсақты және балдыркөкті салыңыз. Дәм-татымы келтірілген бақтақ балығын көкөністердің үстіне салыңыз. Балықтың үстіңгі жағына қаймақ жағыңыз. Үстін қағазбен жабыңыз. Шараны микротолқынды пешке қойып, даярлай бастаңыз.		
4	**Буға пісірілген албырт балық стейгі**	150-170 г	Сүйегі және терісі алынбаған албырт балық стейгі – 200-250 г / Тұз – 1 г Лимон – 15 г (лимон шырыны) / Су – 20 г
	< Ұсыныстар >		
	Албырт балықтың қоң етінің дәм-татымын келтіріңіз. Оны шараға салыңыз да, су қосыңыз. Шараны микротолқынды пешке қойып, даярлай бастаңыз.		
5	**Азу**	250 г	(1) Шошқаның мойын етінің кесектері – 170 г Туралған пияз – 20 г Тауықтың етінен жасалған сорпа немесе суға ерітілген бульон текшесі – 100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Ұн – 5 г Қызанақ езбесі – 15 г / Су – 50 мл Үккіштен өткізілген тұздалған қиярлар – 30 г
	< Ұсыныстар >		
	Ет пен пиязды шұңғыл шараға салыңыз да, сорпа қосыңыз (1). Даярлай бастаңыз. Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде етті аударып, тұздыққа арналған қоспаны (2) көкөніске, бульонға және етке қосыңыз. Барлығын араластырыңыз да, даярлау үрдісін жалғастырыңыз.		

ҚАЗАҚ

Код	Тағам	Тағамның мөлшері	Қоспалары
6	**Қызанақ және ірімшік қосылған көксерке балық**	150 г	Көксерке балықтың қоң еті – 80-100 г (немесе тұқы балығы) Майонез – 10 г Тұз – 1 г Дөңгелектеп туралған қызанақ – 50 г Үккіштен өткізілген ірімшік – 20 г
	< Ұсыныстар >		
	Балықтың қоң етіне майонез жағыңыз да, тұздаңыз. Балыққа қызанық тілімдерін қойыңыз да, үстінен тіс тазалағышпен шаншыңыз. Үстіне ірімшіктен себіңіз. Табаққа салыңыз да, даярлай бастаңыз. Тіс тазалағышты алыңыз.		
7	**Мүкжидек сусыны**	200 мл	Мұздатылған мүкжидек - 50 г Қант – 35 г Су – 200 мл
	< Ұсыныстар >		
	Мұздатылған мүкжидекті миксердің көмегімен ұсақтаңыз. Қоспалардың барлығын үлкен шараға салыңыз. Даярлай бастаңыз. Суытыңыз және сүзіңіз.		
8	**Печенье**	160 г (2 x 80 г)	Ұн – 85 г Қант ұнтағы – 25 г Сары май – 50 г Жұмыртқа – 1/2 дана Тұз – 1 г
	< Ұсыныстар >		
	Ұнды, қант ұнтағын және сары майды жақсылап араластырыңыз. Тұз бен жұмыртқаны қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Ұннан екі жалпық, дөңгелек печенье жасаңыз. Оларды пергамент қағазы төселген бұрылмалы табаққа салыңыз. Даярлай бастаңыз.		

АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Автоматты түрде жылдам жібіту функциясы ет, құс еті, балық немесе жеміс/жидекті тез жібітуге көмектеседі.
Жібіту уақыты мен қуат мәні автоматты түрде орнайды. Тек бағдарлама мен салмақты таңдасаңыз жеткілікті.

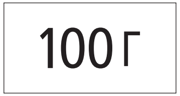
Тек микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

Алдымен, мұздатылған тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

1. **Ускоренная Разморозка (Жылдам жібіту)** ( ) түймешігін басыңыз.
   <u>**Нәтижесі:**</u> Бейнебетте келесі көрсетіледі:

   Ускоренная Разморозка (Жылдам жібіту) ( ) түймешігін, жібітілетін тағамның түріне қарай бір немесе бірнеше рет басыңыз. Қосымша ақпарат алу үшін, келесі беттегі кестеге қараңыз.

2. Тағамның салмағын **100 г** түймешігін басып таңдаңыз.
   Максимум 1500 г салмақты орнатуға болады.



3. **СТАРТ (БАСТАУ)** ( ) түймешігін басыңыз.
   <u>**Нәтижесі:**</u>
   - Жібіту басталады.
   - Пеш тағам жібітудің орта тұсына келгенде сигнал береді де, тағамды аударатын уақыт келгенін хабарлайды.
   - Тағам жібітуді аяқтау үшін **СТАРТ (БАСТАУ)** ( ) түймешігін қайта басыңыз.

Сонымен қатар, тағамды қолдан жібітуге де болады. Ол үшін микротолқынмен пісіру/қыздыру функциясын, 180 Вт қуат мәніне қойып таңдаңыз. Қосымша ақпаратты 13-ші беттегі “Пісіру/ Қыздыру” тарауынан алыңыз.

ME731KR-L_BWT_DE68-03893U-02_KK.indd 20 2014-07-17 3:55:27

АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫ

Келесі кестеде әртүрлі автоматты түрде жылдам жібіту бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген. Тағамды жібітудің алдында орам материалдарының барлығын алыңыз. Ет, құс еті, балық, жеміс/жидекті керамика табаққа салыңыз.

Код/Тағам	Мөлшері (г)	Қоя тұру уақыты (мин)	Ұсыныстар
1. Ет	200-1500	20-90	Шеттерін алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде етті аударыңыз. Бұл сиыр, қой, шошқа етін, стейк, туралған ет, фаршталған етті пісіруге жарайтын бағдарлама.
2. Құс еті	200-1500	20-90	Сирақтары мен қанаттарының ұшын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде құс етін аударыңыз. Бұл бүтін тауықты да, сонымен қатар бөлшектелген тауық етін де пісіруге жарайтын бағдарлама.
3. Балық	200-1500	20-80	Бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде балықты аударыңыз. Бұл бүтін балықты да, балық филесін де пісіруге жарайтын бағдарлама.
4. Жеміс/ Жидек	100-600	5-20	Жемістерді шыны табаққа біркелкі таратып салыңыз. Бұл жемістердің барлық түрлеріне сай келетін бағдарлама.

КӨП ЦИКЛДІ ПІСІРУ

Микротолқынды пешіңізді тағамды ең көбі үш цикл арқылы пісіретін етіп бағдарламалауыңызға болады.

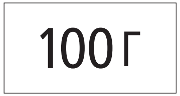
Мысалы: Тағамды жібітіп, әр циклден кейін пеш параметрлерін жаңадан орнатпай пісіре бергіңіз келеді. Осылайша 500 г балықты үш цикл бойынша жібітуге және пісіруге болады:

- Жібіту
- Пісіру I
- Пісіру II

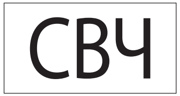
Көп циклді пісіру функциясында, екі және үш циклдің бірін орнатуыңызға болады. Егер үш циклді орнатсаңыз, ең алдыңғы цикл жібіту циклі болуға тиіс. Соңғы циклді орнатпай тұрып **СТАРТ (БАСТАУ)** ( ) түймешігін баспаңыз.

1. **Ускоренная Разморозка (Жылдам жібіту)** ( ) түймешігін бір немесе бірнеше рет басыңыз.

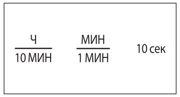
2. Салмақты **100 г** түймешігін қанша қажет болса, сонша рет басып (мысалы 500 г) орнатыңыз.



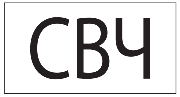
3. **Қуат мәні** түймешігін басыңыз.
   Микротолқын режимі (I) :
   ; Қажет болса, қуат мәнін **Қуат мәні** түймешігін бір немесе бірнеше рет басып орнатыңыз. (мысалы, 600 Вт)



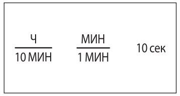
4. Пісіру уақытын **10 мин**, **1 мин** және **10 с (10 сек)** түймешіктерін қажетінше басып (мысалы, 4 минут) орнатыңыз.



5. **Қуат мәні** түймешігін басыңыз.
   Микротолқын режимі (II) :
   ; Қажет болса, қуат мәнін **Қуат мәні** түймешігін бір немесе бірнеше рет басып орнатыңыз. (мысалы, 450 Вт)



6. Пісіру уақытын **10 мин**, **1 мин** және **10 с (10 сек)** түймешіктерін қажетінше басып (мысалы, 5 минут) орнатыңыз.



7. **СТАРТ (БАСТАУ)** ( ) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі: Үш режим [жібіту және пісіру (I, II)] бірінен кейін бірі орнатылады. Таңдалған жібіту режиміне қарай, тағам жібітудің ортасына келгенде, тағамды аудару қажет екенін ескерту үшін пеш сигнал беруі мүмкін.
   - Пісіріп болғаннан кейін, пештен төрт рет сигнал естіледі.

ЫДЫСТЫҢ ЖАРАМДЫЛЫҒЫН АНЫҚТАУ

Микротолқынды пеште тағам пісіру үшін, микротолқындар ыдысқа шағылыспай немесе ыдысқа сіңбей тағамнан өте алатындай болуға тиіс.
Сондықтан да, ыдыс-аяқты дұрыс таңдау қажет. Микротолқынға төзімді деген белгісі бар ыдысты алаңсыз қолдана беруге болады.
Келесі кестеде әр түрлі ыдыс түрлері және оларды микротолқынды пеште қалай қолдануға болатындығы көрсетілген.

Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімді	Түсіндірме
Алюминий фольга	✓ ✗	Тағамның осал жерлері қатты пісіп кетпес үшін, кішкене қағаздармен жабыңыз. Жұқалтыр пештің қабырғасына тым жақын қойылса немесе тым көп жұқалтыр қолданылса, электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Браунинг табағы	✓	Сегіз минуттан артық қыздырмаңыз.
Фарфор және керамика	✓	Фарфор, керамика, безендірілген керамика мен қатты фарфор ыдыстардың жиегі металл болмаса әдетте қолдана беруге болады.
Бір рет қолданылатын полиэфир картон ыдыстар	✓	Кейбір мұздатылған тағамдар осындай ыдыстарға оралады.
Фастфуд орамдары		
• Полистирол кеселер мен сауыттар	✓	Тағамды жылыту үшін қолдануға болады. Қатты қыздырса, полистирол балқып кетуі мүмкін.
• Қағаз қалта немесе газет	✗	Тұтануы мүмкін.
• Өңдеуден өткізілген қағаз немесе ыдыстың металл жиегі	✗	Ұшқын шығуына себеп болуы мүмкін.
Шыны ыдыс-аяқ		
• Пеш-үстел ыдыстары	✓	Металл жиегі болмаса, қолдана беруге болады.
• Осал шыны ыдыс	✓	Тағамды немесе сусындарды жылыту үшін қолдануға болады. Жұқа шыны ыдыс кенет қыздырған кезде сынып немесе жарылып кетуі мүмкін.
• Шыны банка	✓	Қақпағын алу керек. Тек тағамды жылытуға жарайды.
Металл		
• Ыдыстар	✗	Ұшқындауға немесе өрт шығуына себеп болуы мүмкін.
• Тоңазытқышта тұратын тағам қалтасын қыстырғыш	✗	
Қағаз		
• Табақ, кесе, майлық және ас үй қағазы	✓	Тағамды аз уақыт пісіру немесе жылыту үшін. Сонымен қатар артық ылғалды сіңіру үшін.
• Өңделген қағаз	✗	Ұшқын шығуына себеп болуы мүмкін.
Пластик		

Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімді	Түсіндірме
• Сауыттар	✓	Қызуға төзімді термопластик болса әсіресе сай келеді. Кейбір пластиктер жоғары температурада майысып, түсі өзгеріп кетуі мүмкін. Меламин пластигін қолданбаңыз.
• Жылтыр қағаз	✓	Ылғалды ұстап тұру үшін қолдануға болады. Тағамға тигізбеу керек. Аспаздық үлдірді алғанда абай болыңыз, ыстық бу шарпуы мүмкін.
• Тоңазытқыш қалталар	✓✗	Тек қайнатуға немесе пешке төзімді болса. Ауа өткізбейтін болмауға тиіс. Қажет болса, шанышқымен тесіңіз.
Балауыз немесе май өткізбейтін қағаз	✓	Тағам шашырамас үшін және ылғалды ұстап тұру мақсатында қолдануға болады.

✓ **: Ұсынылады**

✓✗ **: Сақтықпен пайдаланыңыз**

✗ **: Қауіпсіз емес**

АҚАУЛЫҚ ТУЫНДАСА НЕМЕСЕ КҮМӘН ПАЙДА БОЛСА НЕ ІСТЕУ КЕРЕК

Төмендегі ақаулықтардың бірі орын алса, көрсетілген шешімдерді қолданып түзетіп көріңіз.

Бұл қалыпты жағдай.

- Пештің ішінде конденсат пайда болады.
- Есіктің айналасы мен корпустың сыртынан жел үрлейді.
- Есіктің айналасы мен корпус сыртында жарық шағылысады.
- Есіктің маңайы мен саңылаулардан бу шығады.

(◇) түймешігін басқан кезде пеш іске қосылмайды.

- Есік әбден жабылды ма?

Тағам мүлде піспеген.

- Таймерді дұрыс орнаттыңыз ба және/не (◇) түймешігін бастыңыз ба?
- Есік жабық тұр ма?
- Электр желісінің жүктемесін арттырғандықтан, сақтандырғыш жанып немесе айырып-қосқыш іске қосылған жоқ па?

Тағам қатты пісіп кеткен немесе шала піскен.

- Тағамның түріне сай келетін пісіру уақыты орнатылды ма?
- Сай келетін қуат мәні таңдалды ма?

Пештің ішінде жарқыл және сытыр (электр жарқылы) пайда болады.

- Металл жиегі бар ыдысты қолдандыңыз ба?
- Шанышқы немесе басқа металл ас құралы пештің ішінде қалып қойған жоқ па?
- Алюминий фольга пештің ішкі қабырғасына тым жақын орналасқан жоқ па?

Жарықтама шамы жанбай тұр.

- Қауіпсіздікті сақтау мақсатында шамды пайдаланушы ауыстырмауға тиіс. Жақын орналасқан Samsung тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласып,, шамды ауыстырту үшін уәкілетті маманды шақыртыңыз.

Пеш радио немесе теледидарға бөгеуіл жасайды.

- Пеш жұмыс жасап тұрған кезде теледидар мен радиода аздаған бөгеуіл пайда болуы мүмкін Бұл қалыпты жағдай. Бұндай бөгеуілді азайту үшін, пешті теледидар, радио және антеннадан алыс орнатып көріңіз.

ҚАЗАҚ

- Бөгеуілді пештің микропроцессоры анықтаса, бейнебет параметрлерін қайта орнату керек. Бұл ақаулықты түзету үшін ашаны розеткадан суырыңыз да, қайта жалғаңыз. Уақытты қайта орнатыңыз.

Жоғарыда көрсетілген ұсыныстар ақаулықты түзетуге көмектеспесе, жергілікті SAMSUNG тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Келесі ақпаратты оқыңыз.

- Пештің үлгісі мен сериялық нөмірлері, әдетте пештің артқы жағында болады
- Сізге берілген кепілдік деректері
- Ақаулықтың қысқа да нұсқа сипаттамасы

Содан кейін жергілікті дилерге немесе SAMSUNG тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Қалыпты жағдайда
қолдануға арналған
Қолдану мерзімі: 7 жыл

	Символ Кедендік одақтың 005/2011 техникалық регламентіне сәйкес қолданылады және осы өнімнің қаптамасын екінші рет пайдалануға арналмағанын және жоюға жататынын көрсетеді. Осы өнімнің қаптамасын азық-түлік өнімдерін сақтау үшін пайдалануға тыйым салынады.
	Символ қаптаманы жою мүмкіндігін көрсетеді. Символ сандық код және/немесе әріп белгілері түріндегі қаптама материалының белгісімен толықтырылуы мүмкін.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

SAMSUNG компаниясы әрқашан өз өнімдерін үздіксіз жақсартып отыруды көздейді. Сондықтан да, дизайн спецификациялары мен пайдаланушы нұсқаулықтары еш ескертусіз өзгертіледі.

Үлгі	ME731KR, ME732KR, ME733KR
Қуат көзі	230 В ~ 50 Гц
Тұтынылатын қуат Микротолқын	 1150 Вт
Қуат шығысы	100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Жұмыс жиілігі	2450 МГц
Магнетрон	OM75S(31)
Салқындату тәсілі	Желдеткіштің моторы
Өлшемдері (Е х Б х Т) Сырты Пештің іші	 489 x 275 x 320 мм 330 x 211 x 309 мм
Көлемі	20 литр
Салмағы Таза салмағы	 шамамен 11,5 кг

ЕСКЕРІМ

ЕСКЕРІМ

ME731KR-L_BWT_DE68-03893U-02_KK.indd 25 2014-07-17 3:55:28

ЕСКЕРІМ

ЕСКЕРІМ

ҚАЗАҚ

ME731KR-L_BWT_DE68-03893U-02_KK.indd 26 2014-07-17 3:55:28

ЕСКЕРІМ

ЕСКЕРІМ

ME731KR-L_BWT_DE68-03893U-02_KK.indd 27 2014-07-17 3:55:28

Өндіруші : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Электроникс Ко., Лтд

Өндірушінің мекенжайы :
(Маетан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си,
Гйонгги-до, Корея, 443-742

Зауыттың мекенжайы :
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21,
ИНДАСТРИАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ,
СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ

Өнімнің өндірілген жердің атауы : Малайзия

Импорттаушы :
«SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA»
(САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)
ЖШС: Қазақстан Республикасы, 050059, Алматы қ.,
Медеу ауданы, Әл-Фараби д-лы, 36-үй, 3, 4-қабат

"SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA"
(САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)
Республика Казахстан, 050059, г. Алматы, Медеуский
район, пр. Аль-Фараби, д. 36, 3, 4 этажи

Сұрақтар немесе ұсыныстар пайда болған жағдайда төмендегі телефондаға хабарласыңыз

Мемлекет	Телефон	Желідегі мекені
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-03893U-02